

ЛЕГЕНДАРНЫЙ **МИРОВОЙ** БЕСТСЕЛЛЕР

ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ



**СВЫШЕ 300 РЕЦЕПТОВ
РАСТИТЕЛЬНЫХ БЛЮД
НА ПУТИ К ЗДОРОВЬЮ
И ДОЛГОЛЕТИЮ**

ЛЕГЕНДАРНЫЙ **МИРОВОЙ** БЕСТСЕЛЛЕР

**ВИЛКИ
ПРОТИВ
НОЖЕЙ**



**СВЫШЕ 300 РЕЦЕПТОВ
РАСТИТЕЛЬНЫХ БЛЮД
НА ПУТИ К ЗДОРОВЬЮ
И ДОЛГОЛЕТИЮ**



МОСКВА 2015

КАК КНИГА И ДОКУМЕНТАЛЬНЫЙ «ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ» МЕНЯЮТ ЖИЗНЬ ЛЮДЕЙ

«Я ПОСМОТРЕЛА ФИЛЬМ «ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ» в ноябре 2011 года, после чего посоветовалась с моим доктором по поводу отмены назначенного им препарата, снижающего уровень холестерина. Он был удивлен и не уверен в том, что это хороший выбор. В декабре я все-таки решилась и перешла на полностью растительное питание. Вчера я прошла очередную проверку, как делаю это каждые полгода: после отказа от всех лекарств кровяное давление и холестерин у меня в норме, кроме того, я похудела. Чувствую себя прекрасно, и мой доктор начал читать эту книгу».

— МЭРИ ЙЕПЛ, АЛЯСКА

«Я ПОЛУЧИЛА ФИЛЬМ И КНИГУ В ПОДАРОК, и они дали моей семье больше, чем я могла мечтать. Я люблю готовить и удивлять моих гостей, поэтому сначала думала, что это будет сложно. Но после знакомства с рецептами и готовки по ним в течение недели у нас появилось много энергии, мы все стали чувствовать себя лучше... И это всего лишь через неделю! Я опасалась, что будут проблемы с питанием у детей, но они так любят фрукты и овощи! Это не просто иная диета — это новый способ жизни, открытый для здоровья. Так много людей зависит от лекарств, и часто препараты даже не помогают... А в книге говорится, что именно людям нужно, чтобы наладить их жизнь. Есть другие решения, кроме лекарств, — и наука это доказывает!»

— КАТИША КОННЕР, ВАШИНГТОН

«Я НАЧАЛ ПИТАТЬСЯ СОГЛАСНО РАСТИТЕЛЬНОЙ ДИЕТЕ с того момента, когда впервые увидел этот удивительный фильм 23 недели назад. С тех пор я сбросил больше 10 кг. Уровень триглицеридов снизился на 125 пунктов. Талия уменьшилась на 7 см. И, что самое главное, я теперь чувствую себя счастливым и здоровым каждый день. Я хорошо сплю и просыпаюсь отдохнувшим. Кажется, мой мозг стал лучше сосредотачиваться на тех или иных задачах, и расписание дел я составляю без заминки. Я знаю, что стиль жизни, основанный на растительном питании, работает. Я бы не назвал это диетой. Диеты закончились. Теперь это то, как я живу».

— КРИСТОФЕР Х., МИННЕСОТА

«С ДИАГНОЗОМ РАКА ПОЧКИ, ФИБРИЛЛЯЦИИ ПРЕДСЕРДИЯ, с вживленным кардиостимулятором и диабетом мой муж, наконец, решил серьезно прислушаться к рекомендациям нашей дочери прочитать эту книгу. Я купила и саму книгу, и видео. В течение всего двух недель нового питания давление у мужа стало ниже, он сбросил 2 кг веса, уровень сахара в крови значительно снизился, и он смог уменьшить количество принимаемого инсулина! Ждем с нетерпением момента, когда познакомим с этой книгой его кардиолога».

— ДЖОАНН КЛАРК, ТЕХАС

«МЫ С ЖЕНОЙ ПРОЧИТАЛИ КНИГУ ДОКТОРА КОЛИНА КЭМПБЕЛЛА «КИТАЙСКОЕ УЧЕНИЕ», после чего перешли на веганство и диету на растительной основе. Книга доктора Кэмпбелла и ваш фильм навсегда изменили нашу жизнь. Мы с женой придерживаемся веганского питания на растительной основе уже шесть месяцев и никогда не чувствовали себя лучше».

— ЯКОБ СОНГ, КАЛИФОРНИЯ

«ХОЧУ ОТ ВСЕЙ ДУШИ ПОБЛАГОДАРИТЬ АВТОРОВ КНИГИ «ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ»! Мне 74 года, я происхожу из семьи фермеров, производивших молоко, из Висконсина и фермеров, производивших мясо и птицу, со Среднего Запада, поэтому я выросла на мясной и молочной «стандартной американской диете». На полностью растительное питание я перешла около восьми месяцев назад. Ого! Я скинула 10 кг веса без каких-либо усилий, полностью исчезли болезненные симптомы артрита, которые меня мучили долгое время, и впервые я могу свободно дышать, без намека на аллергию!»

— ФИЛЛИС КАУФМАН, ВАШИНГТОН

«СЕРДЕЧНЫЙ ПРИСТУП ИЗМЕНИЛ МОЮ ЖИЗНЬ К ХУДШЕМУ ДВА ГОДА НАЗАД. Потом мы с мужем познакомились с исследованиями докторов Кэмпбелла и Эссельштينا и книгой *«Вилки против ножей»*. Через шесть месяцев с начала питания согласно растительной диете я потеряла 18 кг веса без каких-либо негативных последствий и смогла отказаться от лекарств. Теперь я сама провожу лекции, посвященные непревзойденным возможностям для здоровья, которые дает такое питание, и никогда не упускаю случая показать фильм, меняющий жизни людей: *«Вилки против ножей»*.

— ДОРОТИ ГРИТ, ДЕЛАВЭР

«В СЕНТЯБРЕ 2008 ГОДА У МЕНЯ БЫЛ ДИАГНОСТИРОВАН РАК ГРУДИ IV СТАДИИ. Я решила взять обстоятельства в свои руки, вместо того чтобы дать раку одержать верх надо мной. Я моментально скорректировала свое питание, исключив белую муку, рафинированный сахар и молочные продукты. Сейчас я питаюсь по веганской системе. Я смотрела фильм *«Вилки против ножей»* и считаю, что это отличная работа. Мне очень понравилась книга с тем же названием; моим детям особенно нравятся маффины, приготовленные по рецептам из нее. Самая лучшая для меня новость — это то, что у меня нет рака уже два года! Спасибо за то, что распространяете это знание по всему миру!»

— РОБИН ПЕЙДЖ, ОСНОВАТЕЛЬНИЦА КОНСУЛЬТАЦИИ ПО ВОПРОСАМ ПИТАНИЯ, ИЛЛИНОЙС

«МЫ С ЖЕНОЙ НАЧАЛИ ПИТАТЬСЯ РАСТИТЕЛЬНОЙ ПИЩЕЙ С ЯНВАРЯ 2012 ГОДА, со дня моего 44-летия. К июню 2012 года я сбросил около 18 кг веса, она — около 16. Я ничего специально не делал — вес просто ушел сам. Сейчас я вешу столько же, сколько по окончании колледжа. Я стал снова заниматься плаванием на каяке, и у меня намного больше энергии, чем было раньше. Я люблю свой новый стиль жизни — спасибо фильму и приведенной в нем информации».

— ДЖОН ВИТТ, ВИРГИНИЯ

«Я БЫЛ ДИАБЕТИКОМ ПЕРВОГО ТИПА ПОЧТИ 40 ЛЕТ, и переход на полностью растительное питание стал настоящим переворотом для моего здоровья. Большинство моих знакомых не верят, что две трети своей жизни я провел как диабетик. Книга *«Вилки против ножей»* вдохновила меня добиться еще более впечатляющих результатов в веганском стиле жизни. Моя энергия во время занятий физическими упражнениями и бегом не ослабевает, и я наслаждаюсь новыми вкусами и запахами еды. Содержание сахара в крови всегда нормальное, и я больше никогда не ощущаю чувства тяжести в желудке, которое возникает от употребления калорийной и жирной пищи. Я жду продолжения этой замечательной книги».

— ДЕЙВ БИШТОН, КОЛОРАДО

«ИНФОРМАЦИЯ БЫЛА НАСТОЛЬКО ВПЕЧАТЛЯЮЩЕЙ, что мы купили книгу и начали питаться по ее рецептам. Мы с мужем уже снизили свой вес и чувствуем себя моложе и энергичнее. Трое наших детей теперь просят не сладости, а фрукты и овощи! Наша шестилетняя дочь больше не ест школьные обеды, по ее словам, у них «странный вкус». У меня такое чувство, что я пробую еду впервые в жизни. Это поразительно, и мы надеемся, что другие люди тоже изменят свою жизнь к лучшему».

— ДЕНИЗ ДЕЛАЛЛО, НЬЮ-ЙОРК

УДК 641/642
ББК 36.997
В 44

FORKS OVER KNIVES™ — THE COOKBOOK:
OVER 300 RECIPES FOR PLANT-BASED EATING ALL THROUGHOUT THE YEAR

Copyright © Monica Beach Enterprises LLC, 2012

Photographs copyright © Cara Howe, 2012

Published in the United States by The Experiment, LLC.

This edition published by arrangement with The Experiment, LLC.

Автор раздела о десертах *Иза Чандра Московиц*

Рекомендации по питанию, предложенные в этой книге,
не являются заменой профессионального медицинского лечения.
Прежде чем переходить на предложенный тип питания,
проконсультируйтесь с вашим лечащим врачом

В 44 **Вилки** против ножей / Дел Шрауф ; [пер. с англ. О. Ивенской]. —
Москва : Эксмо, 2015. — 296 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

ISBN 978-5-699-73472-6

Эта книга, посвященная сбалансированному растительному питанию, предназначена всем тем, кто хочет чувствовать себя бодрым и энергичным в течение всего дня, поддерживать свой вес в норме и быть уверенным, что пища, употребляемая им, укрепляет его здоровье и иммунитет. Здесь вы найдете более 300 традиционных и оригинальных рецептов растительных блюд: от идей для завтраков до рецептов сытных основных блюд и вкуснейших десертов, рекомендации по выбору и способу приготовления различных продуктов, а также кулинарные советы, сопровождающие каждый рецепт. Пусть пища, как говорил Гиппократ, будет вашим лекарством!

**УДК 641/642
ББК 36.997**

ISBN 978-5-699-73472-6

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

15

Основы

Овощной бульон	35
Песто из базилика	36
Пряный песто из кинзы	36
Томатный соус	37
Соус из печеного красного перца	37
Свежая томатная сальса	38
Сальса верде (зеленая сальса)	38
Не слишком жирный гуакамоле	39
«Сметана» из тофу	39
Чатни из манго	40
Соус без сыра	40
Соус бешамель с цветной капустой	41
Майонез	41
Нитер кибе	42
Чатни из кинзы	42
Чатни из ананаса	43
Ананасовый кисло-сладкий соус	43
Простой соус мисо	44
Соус понзу	44
Бульон из водорослей комбу	45
Китайский коричневый соус	45
Соус барбекю	45

Завтраки

ФРУКТЫ И СМУЗИ

Фруктовый салат	47
Простой зеленый смузи	47
Пряный тропический зеленый смузи	48
Ягодный смузи	48
Бананово-клюквенный смузи	48
Клубнично-персиковый смузи	49
Смузи «Чанки-Манки»	49
Смузи «Тыквенный пирог»	50
Смузи «Имбирный хлеб»	50

ГРАНОЛА И МЮСЛИ

Гранола на плите	51
Мюсли с яблоком и корицей	51
Запеченная гранола (основной рецепт)	52

Мюсли с бананами, финиками и кокосом	52
Бананово-миндальная гранола	53
Банановая гранола парфе	54
Батончики гранолы с вишней и орехами пекан	55

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ КРУП

Классическая овсянка	56
Овес медленного приготовления	56
Пирог из сладкого картофеля с овсянкой	57
Рисовая каша с финиками и специями	57
Киinoa для завтрака с яблочным компотом	58
Полента с грушами и клюквой	58
Пудинг для завтрака из коричневого риса	59
Полента с компотом из сушеных фруктов	59
Перловая каша с фруктами	60
Горячий завтрак из полбы	60

ПИТАТЕЛЬНЫЕ ЗАВТРАКИ

Завтрак скрамбл	61
Завтрак ранчиро	62
Грибы портобелло по-флорентийски	63
Бобовый завтрак по-египетски	63

Салаты

САЛАТЫ НА ОСНОВЕ КРУП

Рисовый салат с карри	65
Теплый салат с рисом и фасолью	66
Табуле с киноа	66
Рисовый салат с фенхелем, апельсином и нутом	67
Салат из рукколы с киноа	67
Израильский салат с киноа	68
Салат из киноа, кукурузы и черной фасоли	68
Пряный азиатский салат с киноа	69
Салат из молодой лимской фасоли с киноа	69
Салат из пшена с фруктами	70
Салат из булгура с огурцами и помидорами	70
Осенний салат из пшеницы с ягодами	71

САЛАТЫ ИЗ БОБОВЫХ

Фаршированные помидоры по-итальянски	72
Салат с помидорами и белой фасолью	72
Салат с помидорами, кукурузой и фасолью	73
Салат с манго и черной фасолью	73
Салат из овощей-гриль и черной фасоли	74
Салат с бобами фава	74
Салат с апельсинами, свеклой и фасолью	75
Салат «суккоташ»	75
Салат из чечевицы с лимоном и свежими травами	76
Зимний салат из белой фасоли	76
Салат с проростками бобов мунг и шпинатом	77

Салат с апельсинами, фенхелем и белой фасолью	78
Салат из нута с авокадо	78
Салат с тако и заправкой из кинзы и лайма	79

ПИТАТЕЛЬНЫЕ И ОРИГИНАЛЬНЫЕ ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

Салат из белой фасоли, картофеля и спаржи	80
Осенний салат из зеленых овощей и трав	80
Теплый салат из черной фасоли и картофеля с песто из рукколы	81
Азиатский овощной салат	81
Салат из фиолетового картофеля с листовой капустой и заправкой из кинзы и тахини	82
Салат из листовой капусты с заправкой из кленового сиропа и горчицы	83

Супы

Суп холостяка	85
Летний овощной суп	85
Гаспачо из белой фасоли	86
Суп из картофеля, кукурузы и фасоли	87
Кальдо верде с белой фасолью	87
Суп из белой фасоли с лимоном и розмарином	88
Томатный суп с красным перцем	88
Минестроне	89
Крем-суп со спаржей	90
Вишисуаз из шпината	90
Биск из цукини	91
Крем-суп из брокколи	91
Биск из цветной капусты с карри	92
«Сырный» картофельный суп	93
Картофельный суп с кукурузой и красным перцем с карри	94
Кукурузная похлебка	95
Сытная овощная похлебка	96
Овощная похлебка «Осенний урожай»	97
Биск из сладкого картофеля	98
Кислый тыквенный суп	99
Суп из тыквы и яблок с карри	100
Суп мисо	100
Суп из каштанов	101
Грибной суп с перловкой	102
Суп с перцем чипотле и черной фасолью	103
Суп из дробленого гороха	104
Чечевичный суп с цветной капустой, картофелем и шпинатом	105
Египетский суп из бобов фава	106
Тайский суп-лапша	107
Тайский овощной суп	108
Том ям кунг (тайский остро-кислый суп)	109

Основные блюда

Рагу и чили

Простое овощное рагу по-тайски	111
Пряное тайское рагу из сладкого картофеля	112
Рагу из красной фасоли адзуки с мисо	113

Чилийское рагу из фасоли	114
Индийское рагу с помидорами и бобами фава	114
Испанское рагу из нута	115
Рагу из фасоли пинто с кукурузной крупой и пряным песто из кинзы	116
Рагу из белой фасоли с шафраном и базиликом	117
Рагу из белой фасоли с грибами	118
Рагу из лимской фасоли	119
Тосканское бобовое рагу	120
Рагу из красно-белой фасоли и тыквы	120
Цимес	121
Кремовое рагу из сладкого картофеля и овощей	122
Рагу из пшена	124
Эфиопская чечевичная похлебка	125
Берберская смесь специй	125
Осеннее овощное рагу с североафриканскими специями	126
Рагу из коричневой чечевицы с сальсой из авокадо	127
Чили из чечевицы	128
Чили из фасоли и грибов	129
Чили из белой фасоли с перцем халапеньо и лаймом	130

Рулетики и спреды

РУЛЕТКИ В ЛИСТЬЯХ САЛАТА

Рулетики из салата с хумусом и табуле	131
Обжаренные рулетики из салата с хумусом и свежими травами	131
Рулетики с грибами портобелло	132
Рулетики «Самоса»	132
Рулетики с черной фасолью и рисом	133
Рулетики с бобами фава	133
Салат из помидоров, огурцов и мяты	133
Рулетики «Баба гануш» с маринованными томатами	134
Тайские рулетики с грибами портобелло	135

РУЛЕТКИ В ТОРТИЛЬЯХ

Простые рулетики с фасолью и рисом	136
Тако с грибами портобелло	136
Веганские фахиты	137

СПРЕДЫ

Спред из запеченного красного перца	138
Хумус	138
Спред из бобов фава	139

Паста и лапша

САЛАТЫ С ПАСТОЙ И ЛАПШОЙ

Весенний салат из пасты	140
Салат из пасты с базиликом	141
Салат из макарон	141

Салат из лапши с соусом понзу	142
Индонезийский салат из лапши	143
Салат из пасты с манго	143
Салат из пасты с овощами-гриль и чатни из ананаса	144
Салат «Кимчи» из лапши	144
Холодная лапша соба с апельсиновым мисо-дрессингом	145

ТЕПЛЫЕ БЛЮДА ИЗ ПАСТЫ

Спагетти со свежим томатным соусом	146
Пенне с нут и шпинатом	146
Пенне с брокколи рааб (рапини)	147
Паста с песто и белой фасолью	147
Закуска с пастой ригатони	148
Пенне с соусом из запеченного красного перца	148
Пенне с пряным баклажаном	149
Пенне с томатным соусом «Альфредо»	149
Пенне со шпинатным соусом бешамель	150
Бефстроганов из грибов	151
Паста с кремом из цветной капусты	152
Ригатони с горошком и соусом карри	153
Пенне с мангольдом, оливками и коринкой	154
Лингвини с цветной капустой по-сицилийски	155
Спагетти с тыквенным соусом	156
Спагетти с рагу из чечевицы	157
Спагетти с «фрикадельками»	158
Пенне с соусом из белого вина и грибов	159

ТЕПЛЫЕ БЛЮДА ИЗ ЛАПШИ

Обжаренная лапша с весенними овощами	160
Лапша соба в бульоне комбу	161
«Ло мейн» по-вегетариански	161
Арахисовая лапша с брокколи	162
Индонезийская «жареная» лапша	163
Обжаренная лапша удон	163
Лапша по-сингапурски	164
Лапша «5 специй»	164
Лапша с чечевичным соусом карри	165
Пад Тай	166

Жареные овощи

Основное овощное жаркое	167
Овощи, обжаренные с мисо и sake	168
Тыква со шпинатом глазури из мисо	168
Овощные шашлыки на гриле	169
Грибы портобелло на гриле	170
«Стейки» из цветной капусты на гриле с пряным чечевичным соусом	171
«Стейки» из баклажанов на гриле	172
Пряные кисло-сладкие баклажаны	172
Рататуй	173
Жареные баклажаны «Дэнгаку»	174
Баклажаны со специями по-индийски	175

Карри из картофеля и цветной капусты	176
Ямс и зеленый горошек с пряностями	177
Тушеная красная капуста с фасолью	178
Овощной хаш с белой фасолью	179
Ассорти из зимних овощей с пряным маковым соусом	180

Фаршированные и запеченные овощи

Запеченная тыква-спагетти с мангольдом	181
Запеченная тыква-спагетти с пряным чечевичным соусом	182
Помидоры, фаршированные булгуром	183
Помидоры, фаршированные киноа, с пряным песто из кинзы	184
«Лодочки» из желтого сладкого перца	185
Зеленый перец чили с фасолевым соусом	186
Печеный картофель с брокколи в «сырном» соусе	187
Дважды запеченный картофель по юго-западному	188
Грибы портобелло, фаршированные пшеном	189
Фаршированные грибы по-азиатски	190
Фаршированные баклажаны	191
Роллатини из баклажанов	192
«Лодочки» из медовой тыквы	193
Голубцы с диким рисом	194
Голубцы из мангольда с пшеном	195
Картофельная самоса с мангольдом	196

Бесподобные бобовые

Соте из бобов, кукурузы и тыквы	197
Рататуй с бобами фава	197
Черная фасоль с рисом	198
Черная фасоль по-ямайски	199
Черная фасоль с рисом и кинзой в кубинском стиле	200
Питательные начос	201
«Жареная» фасоль и томатный рис	202
Рулетки тако с цитрусовой черной фасолью	203
Техасская икра	204
Рагу из фасоли «черноглазка»	204
Кошари (чечевица с рисом и макаронами)	205
Маджадара (чечевица с рисом и карамелизованным луком)	206
Дал из красной чечевицы	207
Чана сааг	208
Нут с рисом и карри	209
Нут с овощами по-североафрикански	210
Капоната из нута	211
Пряный нут с фенхелем	211
Белая фасоль с салатом эскарпиоль и пастернаком	212

Великолепные блюда из круп

БЛЮДА ИЗ РИСА

«Жареный» рис с ананасом	213
«Жареный» рис с красным карри	213
Обжаренный рис со спаржей и красным перцем	214

Обжаренная капуста пак чой и рис в чесночном соусе	214
Обжаренные кисло-сладкие «фрикадельки»	215
Плов с баклажаном и нутом	216
Плов со сладким картофелем и цветной капустой	217
Рис с зеленым перцем чили и черной фасолью	218
Овощной бирьяни	219
Плов из дикого риса с капустой и нутом	220
Эфиопский плов из дикого риса	221

БЛЮДА ИЗ КУКУРУЗЫ, ПОЛЕНТЫ И ПШЕНА

Маффины с зернами кукурузы	222
Основной рецепт поленты	223
Мягкая полента с грибами	223
Треугольники поленты с соусом из вяленых томатов	224
Треугольники поленты с оливково-грибным соусом	225
«Пицца» из поленты с песто, карамелизованным луком и картофелем	226
Тостада с пшеном	227
Пшениный «хлеб»	228
Плов из пшена и капусты	229
«Пицца» из поленты с помидорами и базиликом	230
Кексы из пшена с карри с соусом из красного перца и кинзы	231
Соус из красного перца и кинзы	231

БЛЮДА ИЗ КИНОА И ДРУГИХ КРУП

Плов из киноа с курагой, фисташками и мятой	232
Киноа с апельсинами и черной фасолью	233
Плов из булгура с нутом и тыквой	233
Плов из киноа со шпинатом и грибами	234
Плов из булгура с нутом	235
Плов из перловки и белой фасоли	236
Плов из перловки и сладкого картофеля	236
Плов из булгура с грецкими орехами и сухофруктами	237
Ризотто из перловки с грибами	238
Каша варнишкес (гречка с пастой фарфалле)	239

Запеченные в форме блюда

Запеканка из летних овощей с песто	240
Кассероль из риса с брокколи	241
Макароны с «сыром»	241
Запеченная паста зити	242
Кассероль с полентой и баклажанами	243
Кассероль из фасоли и риса в мексиканском стиле	244
Соус энчилада	244
Запеканка из цветной капусты и белой фасоли	245
Овощные энчилады с фасолевым соусом	246
Юго-западные макароны с «сыром»	247
Пастуший пирог	248
Пастуший пирог в тосканском стиле	250
Чечевичный пастуший пирог с корочкой из пастернака	251
Мусака	252
Картофельные лепестки	253
Пастуший пирог в марокканском стиле	254
Лазанья со шпинатом и сладким картофелем	255

Десерты

РЕЦЕПТЫ ИЗЫ ЧАНДРЫ МОСКОВИЦ

Печенье с шоколадной крошкой	257
Печенье «Нилла»	258
Орехово-малиновое печенье	259
Овсяное печенье с изюмом	260
Мамины имбирные хлебцы	261
Апельсиново-клюквенные бискотти	262
Миндально-анисовые бискотти	263
Чайные сконы	264
Крекеры «Грэм»	265
Батончики-гранола с яблоком и корицей	266
Батончики-гранола с арахисовым маслом	267
Квадратики с начинкой из инжира и кураги	268
Малиново-трюфельные брауни	269
Брауни с грецкими орехами	270
Морковный пирог	271
Капкейки «Двойной шоколад»	272
Мягкая шоколадная глазурь	273
Имбирно-персиковые маффины	274
Овсяно-ягодные маффины с йогуртом	275
Цельнозерновые маффины с ягодами	276
Маффины с бананами и киноа	277
Банановый хлеб «Лучше, чем у мамы»	278
Сладкий хлеб с цукини	279
Шоколадно-тыквенный хлеб	280
Пряный тыквенный хлеб	281
Коблер с ягодами	282
Тыквенный хлебный пудинг	283
Имбирно-персиковое парфе	284
Взбитый ванильный крем	284
Клубничный десерт с печеньем	285
Яблочный крисп	286
Таблица мер и весов	287
Источники	288
Благодарности	289
Указатель	290
Об авторах	291

ЭТО ОЧЕНЬ
ПРОСТО –
ПОЙТИ НА КУХНЮ
И НАЧАТЬ
ГОТОВИТЬ
ПО-НОВОМУ



ВВЕДЕНИЕ

Идеи и принципы питания на растительной основе в последнее время становятся популярными и завоевывают все большее число сторонников. Основная причина такой популярности заключается в стремлении людей сделать свое питание максимально полезным, чтобы стать здоровее, энергичнее и уберечь себя от распространенных на сегодняшний день хронических заболеваний. Сбалансированная диета, состоящая только из растительной пищи, приемлема в любом возрасте, положительно влияет на организм и, по некоторым данным, даже продлевает жизнь. Совершить переход на новый рацион непросто. Существуют как психологические, так и практические барьеры, в том числе — отсутствие достоверной информации о преимуществах такого образа жизни, а также нехватка интересных рецептов. Этот пробел отчасти восполняет фильм *«Вилки против ножей»* и книга *«Вилки против ножей. Путь к здоровью с помощью питания на растительной основе»*, на страницах которой читатели могли найти простые рецепты приготовления блюд из растительных продуктов и практические рекомендации всем тем, кто ищет способ перейти на здоровое питание.

Однако те, кто осознал пользу этой диеты и принял решение питаться натуральной растительной пищей всю жизнь, нуждаются в большом количестве разнообразных рецептов блюд для повседневного и праздничного меню, полностью соответствующего принципам растительной диеты. Такая еда, приготовленная из фруктов и овощей, цельных круп, корнеплодов и листовых овощей, должна радовать приверженцев здорового питания и их близких во время каждой трапезы, каждый день года, каждый год жизни.

В этой книге представлена коллекция рецептов аппетитных блюд, собранных в разных уголках мира. Они отличаются по сложности: от очень простых до тех, с которыми придется повозиться, и располагаются по рубрикам (да, здесь есть даже «Десерты»!). Неважно, новичок ли вы в кулинарии или хорошо готовите, но такое питание для вас пока непривычно, или вы — настоящий профессионал, вы обязательно найдете в этой книге много полезного и подходящего именно для вас.

Позвольте представиться: я — шеф-повар Дел. Я горжусь, что семь моих рецептов вошли в книгу *«Вилки против ножей: Путь к здоровью с помощью питания на растительной основе»*, и мне невероятно приятно представить вам еще одну книгу, посвященную такой важной теме. В течение шести лет я был шеф-поваром и совладельцем компании «Wellness Forum Foods», которая осуществляла доставку и кейтеринг блюд из растительных продуктов — здоровой, прошедшей минимальную кулинарную обработку пищи, а также проводившей тематические кулинарные курсы. Всего в веганской и вегетарианской кулинарии я работаю более 22 лет.

Я также рад, что в работе над этой книгой принимали участие другие знатоки в области питания на растительной основе: Иза Чандра Московиц (которая составила раздел бесподобных десертов из растительных продуктов), Джулианна Эвер, Джуди Майклрайт и Даршана Тэкер. (См. стр. 291, «Об авторах», чтобы узнать больше о каждой из них.) Все вместе мы знаем, какими должны быть действительно хорошие блюда из натуральных растительных продуктов, и в нашей книге — *«Вилки против ножей»* — расскажем вам об этом.

Мы составили эту книгу по такой схеме, чтобы вам было удобно искать интересующие вас рецепты. Начали мы с **ОСНОВ**. В этом разделе представлено более двух десятков рецептов, на которых базируются многие блюда. Вы также можете использовать их в качестве «кирпичиков» для создания собственных интересных кушаний. В этом разделе вы найдете множе-

ство рецептов соусов — одни совсем простые, другие посложнее, и экзотические, и привычные на вкус, от майонеза без растительного масла (стр. 41) до ананасового кисло-сладкого соуса (стр. 43).

Последующие разделы книги включают:

- ▶ **ЗАВТРАКИ**, включающие быстрые и простые рецепты типа смузи и мюсли, а также питательные блюда, например завтрак ранчерос (стр. 62);
- ▶ **САЛАТЫ**, которые готовятся из свежих овощей и фруктов с добавлением круп и бобовых;
- ▶ **СУПЫ**, числом более тридцати, от крем-супа из брокколи (стр. 91) до сытной овощной похлебки «Осенний урожай» от Джулианны Эвер (стр. 97);
- ▶ Более двадцати питательных и сытных **РАГУ И ЧИЛИ**, включая неповторимое индийское рагу с помидорами и бобами фава от Даршаны Тэкер (стр. 114);
- ▶ **РУЛЕТКИ** в листьях салата или в тортильях с различными начинками — от простых фасоли и риса до запеченного сладкого перца;
- ▶ Большой выбор блюд из **ПАСТЫ И ЛАПШИ** — для любого сезона и случая, будь то легкий ужин в будний день или торжественный обед на 12 персон;
- ▶ Особые рецепты **ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ**, включая «стейки» из цветной капусты (стр. 171) и овощной хаш с белой фасолью (стр. 178);
- ▶ **ФАРШИРОВАННЫЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ**, от помидоров и грибов до капусты и картофеля, с вкусными овощными или крупяными начинками;
- ▶ **БОБОВЫЕ**, демонстрирующие свою универсальность в таких блюдах, как черная фасоль с рисом и кинзой в кубинском стиле от Джуди Майклрайт (стр. 200);
- ▶ **КРУПЫ** в соблазнительных блюдах из риса, кукурузы, поленты, пшена, киноа, булгура, перловки и так далее;
- ▶ **ЗАПЕЧЕННЫЕ В ФОРМЕ БЛЮДА**, от макарон с «сыром» (стр. 242) до пастушьего пирога в марокканском стиле (стр. 253);
- ▶ И последний, далеко не самый маленький, раздел Изы Чандры Московиц — **ДЕСЕРТЫ**, в котором собраны рецепты, натуральных и полностью растительных сладких блюд, содержащие минимум жиров, которые необыкновенно вкусны, несмотря на отсутствие в них яиц, сливочного масла или белой муки.

Здесь вы можете засомневаться — а где же витамины, калий или кальций? Как насчет подсчета калорий, углеводов, жиров и белков? Если вы видели фильм или читали первую книгу, то должны вспомнить, что крепкого здоровья можно достичь, всего лишь изменив свой рацион, включив в него натуральные растительные продукты с низким содержанием жиров. Не волнуйтесь о том, что вам придется есть какие-то особенные продукты, чтобы полностью обеспечить себя необходимыми веществами. Лучше представьте себе, что вы будете есть (и наслаждаться при этом!) необыкновенно разнообразные и вкусные блюда из фруктов и овощей, бобовых и зелени, круп и других ингредиентов, которые используются в предлагаемых нами рецептах, — и делайте это каждый день, каждую неделю, каждый месяц и каждый год. Разнообразная еда богата такими натуральными веществами, которые принесут вам здоровье и помогут его поддерживать.

В эту книгу мы включили раздел десертов, которые вы непременно высоко оцените, ведь они просто великолепны на вкус! Но помните, что большинство из них все-таки содержат сахар (хотя, конечно, гораздо меньше, чем обычные десерты). Сахар обладает высокой кало-

рийностью, но в нем отсутствует клетчатка, которая помогает регулировать уровень сахара в крови и быстрее добиться чувства насыщения. Поэтому необходимо помнить, что десерты — это, по сути, угощение для праздника, которое подают к столу не каждый день, а лишь по особым случаям.

Мы не стали приводить данные о содержании питательных веществ в блюдах, так как хотим помочь вам забыть об их количестве, подсчитывать калории и т. п. Не думайте о цифрах! Лучше обратите внимание на сигналы о голоде, которые посылает вам ваше тело, и вовремя утоляйте его натуральными растительными маложирными блюдами по приведенным на страницах этой книги рецептам, и у вас появится множество преимуществ, которыми вы сможете воспользоваться.

Что же это за преимущества? — спросите вы. Если вы уже питаетесь натуральной растительной пищей, то, должно быть, поняли, как это выгодно, причем не только для вашего собственного здоровья, но и для животных и окружающей среды. Социальные и экономические возможности, которые дает питание по этой системе, описываются далее.



Ваше здоровье и цена заботы о здоровье

К сожалению, во многих странах цены на медицинские услуги постоянно растут, а уровень здоровья населения падает. Если вы столкнулись с данной проблемой, надо над ней работать, и начать надо с себя и своей семьи, с накрытого для завтрака стола.

Мы можем существенно сократить расходы на лечение — наше собственное и общества в целом, если обратим внимание на пищу, которую едим. Любые заболевания — сердечно-сосудистые, диабет, ожирение и другие — можно не только предотвратить, но во многих случаях и излечить правильной диетой, основанной на употреблении натуральной растительной пищи. Питаясь по этой несложной системе, вы сможете забыть об астрономических суммах в счетах за медицинские услуги или о дорогостоящих страховках. А в качестве бонуса вы сократите и свои расходы на продукты, потому что самая здоровая пища — крупы, бобовые, сырые фрукты и овощи — дешевле, чем прошедшая полную обработку еда, которая к тому же делает нас больными. Натуральные продукты доступны практически в любом месте, где бы вы ни жили, и их стоимость ниже, чем стоимость мяса, птицы, молочных и различных консервированных или иначе обработанных продуктов, потому что покупатель вынужден платить не только за производство, но и за исследования и рекламу, упаковку и доставку.

Болезни не только опустошают ваш кошелек из-за высокой стоимости лечения, важнее то, что они негативно воздействуют на все аспекты в вашей жизни, — сокращается время, проведенное с семьей и друзьями; затрудняется или становится невозможным достижение личных целей, для которых требуется ментальное и физическое здоровье; утрачиваются социальные связи. Цена болезни высока не только для вас — она высока и для тех, кто вас окружает.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПОКУПКИ, ПОДГОТОВКИ И ГОТОВКИ

Делай больше, экономь больше

Готовить пищу своими руками намного дешевле, чем покупать замороженные полуфабрикаты и консервы; и тем, кто привык это делать, обычно доставляет удовольствие видеть, как сырые ингредиенты превращаются в питательную еду для них самих, их семьи или друзей. Сравните, например, стоимость консервированной фасоли хорошего качества и сухой фасо-

ли, которую вы используете для готовки, — первая дороже в 3—4 раза. Важно и то, что вы не только экономите деньги, но также можете быть уверены, что в собственноручно приготовленной вами еде нет никаких опасных консервантов, соли и других веществ, которые добавляются в продукты питания при их производстве.

С другой стороны, покупка уже очищенных и нарезанных овощей, например тыквы, может существенно сэкономить ваше время при готовке. Покупка нарезанной тыквы обойдется дороже, чем если бы вы купили целую тыкву, очистили ее, удалили семена, промыли, обсушили и нарезали сами, но даже в этом случае лучше использовать более дорогой продукт, чем заменять его консервированным и не полезным для вашего здоровья. Главный вывод таков: чем больше вы делаете (обрабатываете, готовите), тем дешевле вам обходится ваша еда. Конечно, иногда, в случае необходимости экономии времени, приходится пользоваться консервированными или уже готовыми продуктами, но чем больше вы делаете сами, тем больше денег вы экономите — помните об этом. (Также ознакомьтесь с советами по экономии времени на стр. 22.)

Покупайте большие упаковки

Покупка сухой фасоли вместо консервированной обойдется дешевле, а приобретение большой упаковки сухой фасоли еще выгоднее. Как правило, не только супермаркеты, но и рынки предлагают хорошие скидки на покупку больших упаковок или партий продуктов.

Покупайте сезонные продукты

Купленная в середине зимы свежая клубника не так вкусна и душиста, как летом, к тому же ее стоимость возрастает за счет доставки на дальнее расстояние, а это очень накладно для кошелька. Приобретайте только лучшие сезонные продукты, какие можете найти. Сейчас много фермерских рынков, больших и маленьких, и их популярность все время растет. Покупая фермерскую продукцию, вы не только приносите домой свежие сезонные продукты, но также помогаете малому сельскохозяйственному бизнесу. Кроме того, покупка продуктов у фермеров дает вам возможность разнообразить свое меню всевозможными видами и сортами овощей, фруктов, зелени, ведь крупные хозяйства обычно производят одну-две культуры, причем только те сорта, которые пользуются коммерческим спросом.

Компост

Чем больше растительной пищи вы готовите дома, тем меньше с вашей кухни выходит такого мусора, как пластиковые пакеты или металлическая упаковка. Если вы живете в собственном доме и выращиваете овощи или зелень, вы можете наполнять компостную яму органическими отходами. Большая часть отходов при готовке по рецептам, приведенным в книге, — это материалы, которые годятся для приготовления компоста: кожура свежих фруктов и корнеплодов, вареные овощи от овощного бульона (стр. 35), внешние увядшие листья салата или капусты и тому подобное.

Готовим бобовые

Время варки бобовых зависит от их вида и сорта, а также от такого фактора, как срок хранения (его иногда сложно определить), к бобовым быстрого приготовления относится чечевица (красная чечевица варится не больше 25 минут), а бобовые длительного приготовления (например, фасоль пинто и нут) могут вариться до 2 часов.

Перед готовкой переберите и удалите сморщенные семена бобовых, а также камешки, которые иногда в них встречаются. Затем хорошо промойте под прохладной водой, поместив в дуршлаг.

Чтобы сократить время варки, большинство бобовых можно замачивать на ночь в холодной воде; а так как они могут впитать столько воды, сколько вы себе и представить не можете, убедитесь, что семена покрыты ею минимум на 8—10 см. Утром слейте воду от замачивания и переложите бобовые в кастрюлю. Залейте свежей водой, чтобы она покрывала их не менее чем на 7 см, доведите до кипения, убавьте огонь и варите при очень слабом кипении до мягкости.

Если вы обнаружили, что замочили фасоль на ночь, а утром у вас нет времени на ее приготовление, не выбрасывайте ее. Просто смените воду и оставьте ее замоченной в холодильнике сроком до 2 дней, меняя воду примерно раз в 12 часов.

Если вы, наоборот, забыли замочить фасоль на ночь, можете использовать метод быстрого замачивания. Поместите фасоль в кастрюлю, залейте водой, чтобы она покрывала ее, доведите до кипения и выключите огонь. Оставьте на час (даже меньше, если вы ограничены во времени, — но дайте фасоли постоять под крышкой хотя бы 15 минут). Слейте воду, добавьте достаточно свежей воды, чтобы она покрывала фасоль не менее чем на 7 см, снова доведите до кипения. Готовьте до мягкости.

Еще раз повторим: время варки бобовых может зависеть от многих факторов, например от размера самих бобов, но тем не менее мы приводим общие сведения о времени варки и объеме в сваренном виде для различных видов бобовых — тех, что используются в рецептах нашей книги:

ВИД БОБОВЫХ (1 СТАКАН СУХИХ)	ВРЕМЯ ВАРКИ	ОБЪЕМ НА ВЫХОДЕ
Адзуки — красная мелкая фасоль	50—60 мин	3 стакана
Анасази — красно-белая фасоль	55—60 мин	2—2,5 стакана
Бобы мунг (маш) — мелкие зеленые бобы овальной формы	50—60 мин	2 стакана
Бобы фава (боб обыкновенный, конский, русский)	50—60 мин	1,5 стакана
Горох дробленый зеленый	45 мин	2 стакана
Каннелини — белая фасоль	50—60 мин	2,5 стакана
Кидни — красная пестрая фасоль	55—65 мин	2—2,2 стакана
Крупная белая (северная) фасоль — белая фасоль овальной формы	1,5—1,7 ч	2,5 стакана
Лимская фасоль (лима) — крупная фасоль белого или зеленоватого цвета	50—60 мин	2 стакана
Нави (нэви) — мелкая белая фасоль	55—65 мин	2,5 стакана
Нут (турецкий горох)	1,5—2 ч	2 стакана
Пинто — фасоль красно-коричневого цвета	1,5 ч	2,5 стакана
Фасоль белая	55—60 мин	2 стакана
Черноглазка — фасоль светло-бежевого цвета с черным пятнышком у основания	50—60 мин	2 стакана
Чечевица зеленая	40—50 мин	2 стакана
Чечевица коричневая	40—50 мин	2—2,5 стакана
Чечевица красная	20—25 мин	2 стакана

Готовим крупы

Технология варки круп примерно такая же, как и бобовых. Поместите крупу и воду (или то же количество овощного бульона) в кастрюлю такого размера, чтобы она как раз вмещала то и другое (старайтесь не варить крупы в слишком большой по объему кастрюле). Доведите до кипения под крышкой и варите, все также под крышкой, на среднем огне до тех пор, пока вся вода не впитается. Время варки и количество воды для разных видов круп отличаются, мы приводим общие сведения о нужном объеме жидкости, времени варки и объеме в сваренном виде для круп — тех, что используются в рецептах нашей книги:

КРУПА (1 СТАКАН СУХОЙ)	ОБЪЕМ ВОДЫ	ВРЕМЯ ВАРКИ	ОБЪЕМ НА ВЫХОДЕ
Булгур	2 стакана	15 мин	2,5 стакана
Киоа	2 стакана	15 мин	2,5 стакана
Перловая крупа	3 стакана	45—55 мин	3,5 стакана
Полба (спельта) недробленая	3 стакана	1,5—2 ч	3—3,5 стакана
Пшеница недробленая	2—3 стакана	40—50 мин	2,5 стакана
Пшено	3 стакана	20 мин	3—3,5 стакана
Рис дикий	3 стакана	50—60 мин	4 стакана
Рис коричневый или смесь басмати с диким рисом	2 стакана	45—50 мин	2,5 стакана

20

Специальные техники нарезания: тонкие брусочки и «шиффонад»

Чтобы нарезать овощи типа моркови или цукини на тоненькие брусочки толщиной со спичку, сначала аккуратно нарежьте их на длинные тонкие ломтики, используя острый нож или специальную терку-мандолину (можно использовать и обычную овощечистку. — *Прим. пер.*). Затем разрежьте эти ломтики на куски длиной около 5 см. Положите ломтики один на другой в порядке убывания ширины и аккуратно нарежьте тоненькими брусочками — около 5 мм толщиной.

Чтобы нарезать базилик или другую крупнолиственную зелень, используйте технику «шиффонад»: положите листья один на другой плотной ровной стопкой, а затем сверните их в тугий рулетик вдоль. Нарежьте острым ножом поперек рулетика на тонкие полоски.

Жарка на сухой сковороде или с водой

В рецептах этой книги практически не используются растительные масла, произведенные промышленным способом; поэтому, когда в рецепте говорится о жарке или обжаривании ингредиентов, таких как лук, чеснок и овощи, подразумевается приготовление на сухой или покрытой тонким слоем воды сковороде — только чтобы продукты не прилипли к ее дну во время приготовления. Для такого способа готовки хорошо подходят сковороды с антипригарным покрытием, но можно обойтись и без них.

Очистка помидоров

Очистить помидоры от кожицы очень легко, стоит лишь пару раз попробовать. В маленькой кастрюльке доведите до кипения столько воды, чтобы она полностью покрыла помидоры. Тем временем помойте помидоры и острым ножом сделайте на них крестообразные надрезы.

Когда вода закипит, осторожно положите в нее помидоры, убавьте огонь до самого слабого и варите не дольше 1 минуты — вы увидите, что края надрезанной кожицы уже отстают. Но даже если этого не происходит, тем не менее достаньте помидоры из воды шумовкой и сразу переложите в миску с ледяной водой. Когда помидоры достаточно остынут, снимите с них кожицу, подцепляя края у разреза ножом.

Некоторые сорта помидоров имеют более плотную кожицу. Если она плохо снимается, верните помидоры в кипящую воду еще на 30 секунд, затем снова охладите.

Подготовка тыквы

Чтобы обработать тыкву перед готовкой, положите ее на бок и отрежьте тонкий ровный ломтик снизу, чтобы придать ей устойчивость. Поставьте тыкву на срез и очень острым ножом срежьте с нее кожицу. Очищенную тыкву разрежьте пополам вертикально, выскребите ложкой семена, положите половинку тыквы на разделочную доску, нарежьте поперек, а затем — на кубики.

Запекание сладкого перца



Чтобы запечь перец на газовой плите, поддержите его прямо над огнем, часто переворачивая, до почернения кожицы во многих местах. Вы можете взять перец за плодоножку, если она достаточно жесткая, или использовать жаропрочные щипцы; в любом случае будьте осторожны. Чтобы запечь перец в духовке, выложите его на чугунную сковороду или в форму для запекания и готовьте от 45 минут до 1 часа при 200 °С. Достаньте сковороду из духовки, положите стручки в пластиковый пакет, плотно закройте и дайте им отпотеть и немного остыть. С остывших стручков снимите кожицу. Плотность печеного перца зависит и от метода, и от времени запекания, лучше всего использовать не слишком мягкий, но достаточно приготовленный — с такого кожица будет сниматься легко.

Соль и перец

Почти во всех рецептах, где упоминаются «соль и/или перец», их количество определяется «по вкусу», вместо того чтобы давать указания о точном весе. Многие хозяйки при готовке стараются класть совсем мало соли или обходиться без нее; некоторые не любят использовать перец. Мы рекомендуем по возможности снижать уровень потребляемой соли — рекомендованная суточная доза — 1,500 мг, что эквивалентно объему менее 1 ч. л. Если вы все-таки используете соль, выбирайте морскую или кошерную, которые в отличие от обычной столовой не содержат химических примесей, таких как диоксид кремния, декстроза или силикат алюминия, а являются природными минеральными солями. Что касается перца, если вы его очень любите, не пожалейте денег и купите специальную мельницу, чтобы молоть целые горошины непосредственно перед употреблением — свежемолотый перец и ароматнее, и полезнее.

0 сульфитов и двуокиси серы

В некоторых рецептах упоминаются патока или сушеные/вяленые фрукты. При их производстве часто используются химические соединения серы — в качестве консерванта или отбеливающего вещества. Выбирайте натуральные продукты без серы, так как она может быть причиной аллергии. Особенно плохо соединения серы влияют на людей, страдающих астмой.

Советы по экономии времени

Внимательно прочитайте рецепт, чтобы убедиться, что вы запаслись всеми продуктами по списку и что у вас есть время для приготовления дополнительных блюд, указанных в выбранном вами рецепте (например, соус без сыра, стр. 40, необходим в качестве ингредиента для приготовления картофельного супа с кукурузой и красным перцем с карри, стр. 94). Хорошая идея по экономии времени — заняться овощами в то время, когда вода в кастрюле доводится до кипения, соус томится на плите, а духовка разогревается до нужной температуры. Возможно, прежде чем приступить к готовке, вы захотите сделать *все* предварительные операции. Жареные блюда готовятся очень быстро, если все ингредиенты уже обработаны и находятся под рукой.

Если вы обнаружили, что часто используете, к примеру, фасоль или отварной коричневый рис, можете в целях экономии времени приготовить сразу большую партию этих продуктов, разложить в порционные контейнеры и хранить их в морозилке до нескольких месяцев. Имея такой запас, вы будете готовить свои любимые блюда не часами, а за считанные минуты.

Использование свежих и сушеных трав

Все травы, используемые в блюдах, должны быть свежими, если в рецепте специально не указывается обратное. Конечно, лучше брать именно свежую зелень, но иногда, не в сезон, это сложно — в этом случае их можно заменять сушеными. При этом помните, что сушеные травы более насыщены по вкусу, поэтому их нужно брать меньше, чем указано в рецепте. Свой аромат и насыщенность сушеные травы теряют примерно через полгода после того, как вы открыли упаковку. При замене свежих трав на сушеные соблюдайте пропорцию: 1 часть сушеных вместо 3 частей свежих. Ниже приводится таблица соответствия свежей и сушеной зелени в мерах, которые приняты в данной книге:

СВЕЖИЕ	СУШЕНЫЕ
¼ стакана	1½ ст. л.
1 ст. л.	1 ч. л.
1½ ч. л.	½ ч. л.
1 ч. л.	¼ ч. л.
½ ч. л.	1 щепотка

Обжаривание орехов

Самый беспроигрышный способ обжаривания орехов заключается в том, чтобы высыпать их на противень с бортиками и готовить в духовке при 175 °С в течение 5—8 минут, миндаль чуть дольше — до 10 минут. Крупные орехи могут обжариваться от 10 до 15 минут. Не оставляйте орехи в духовке без присмотра; они могут потемнеть и сгореть буквально за пару минут. Общее правило, чтобы определить готовность орехов, — выделение аромата. Как только вы почувствовали запах орехов — сразу вынимайте их из духовки. Не оставляйте орехи остывать в духовке после ее выключения — они могут пережариться.

Обжаривание семян и специй

Высыпьте семена и специи в сухую неглубокую сковороду, стоящую на среднем огне, и обжаривайте, постоянно помешивая, чтобы они не сгорели. Как только они дадут отчетливый аромат и слегка потемнеют, снимите их с огня. Некоторые семена, например кунжут, при готовности начинают потрескивать. Большинство семян и специй обжариваются за пару минут, поэтому не оставляйте их без присмотра.

Снятие цедры и выжимание сока из цитрусов

В рецептах книги часто упоминаются цедра и сок свежих лимонов или лаймов — добавление их небольшого количества делает вкус блюда ярким и свежим, что трудно добиться с помощью других ингредиентов. Соковыжималки для цитрусовых бывают разных форм и моделей, от самых простых до сложных электрических. Самые простые соковыжималки одновременно и самые удобные, на наш взгляд, к тому же они такие нарядные — желтые для лимонов, зеленые для лаймов и оранжевые для апельсинов. Для тех количеств сока, которые требуются для приготовления блюд по рецептам в книге, достаточно именно такого простого устройства.

Цедру с citrusовых плодов можно снимать терками разных размеров и форм, предпочтительнее такие, которые мелко ее натирают. Для декоративных целей можно использовать специальные приспособления, снимающие цедру длинными тонкими полосками (см. фото внизу).



Основные ингредиенты для готовки

- ▶ Булгур
- ▶ Гречневая крупа
- ▶ Дижонская горчица
- ▶ Киноа
- ▶ Консервированные томаты (резанные, в собственном соку, пюре, паста)
- ▶ Коричневый рис
- ▶ Коричневый рис басмати
- ▶ Лапша из коричневого риса
- ▶ Миндальное молоко, несладкое (я предпочитаю миндальное, но вы можете использовать другие виды растительного молока: рисовое, соевое, овсяное или конопляное)
- ▶ Овсяная крупа и хлопья
- ▶ Орехи и семена (используйте их экономно, так как они содержат много жиров)
- ▶ Перловая крупа
- ▶ Пшеница и спельта (полба), цельнозерновые
- ▶ Пшено
- ▶ Соевый соус с пониженным содержанием соли
- ▶ Сухофрукты (такие как яблоки, курага, клюква, коринка, финики и изюм)
- ▶ Тортильи, кукурузные или цельнозерновые
- ▶ Уксус (бальзамический, рисовый, винный, яблочный)
- ▶ Фасоль и бобы (сухие или консервированные)
- ▶ Цельнозерновая паста (макароны, пенне, спагетти)

Специи и травы

- ▶ Базилик сушеный
- ▶ Гарам масала
- ▶ Гвоздика, бутончики и молотая
- ▶ Горчичный порошок
- ▶ Душистый перец, горошком и молотый
- ▶ Имбирь
- ▶ Кайенский перец
- ▶ Кардамон, коробочки и молотый
- ▶ Кориандр, семена и молотый
- ▶ Корица, палочки и молотая
- ▶ Кумин, семена и молотый

- ▶ Лавровый лист сушеный
- ▶ Луковый порошок
- ▶ Молотый мускатный орех
- ▶ Орегано сушеный
- ▶ Пажитник
- ▶ Паприка, копченая и сладкая
- ▶ Перец чили молотый
- ▶ Порошок карри
- ▶ Розмарин сушеный
- ▶ Соль
- ▶ Тимьян сушеный
- ▶ Укроп сушеный
- ▶ Фенхель, семена и молотый
- ▶ Хлопья сушеного перца чили
- ▶ Черный перец, горошком и молотый
- ▶ Чесночный порошок
- ▶ Шалфей сушеный
- ▶ Шафран
- ▶ Эстрагон сушеный

Основные ингредиенты для выпечки

- ▶ Густое миндальное масло
- ▶ Кленовый сироп без добавок
- ▶ Кокосовая вода
- ▶ Натуральный ванильный экстракт
- ▶ Нежирное кокосовое молоко
- ▶ Разные виды муки (цельнозерновая пшеничная, из коричневого риса, овсяная, из сорго, спельты, кокосовая)
- ▶ Семена льна, светлые, обжаренные и молотые
- ▶ Сухие подсластители (В продаже имеется множество разновидностей сахара и его заменителей, натуральных и искусственных; какие использовать вам — выбирайте сами. Обычный сахарный песок вырабатывается из сахарного тростника или сока свеклы. Рафинированный белый сахар отбеливается с помощью химических веществ и не рекомендуется к употреблению, так как в нем отсутствуют клетчатка и какие-либо витамины.)
- ▶ Тыквенное пюре
- ▶ Шоколадная крошка (чипсы) для выпечки
- ▶ Яблочное пюре без добавления сахара

Следующие ингредиенты часто встречаются в рецептах книги, но реже, чем вышеперечисленные (см. стр. 25—26).

- ▶ **БЕЛЫЕ ГРИБЫ** имеют прекрасный насыщенный «земляной» вкус. Они встречаются в продаже в замороженном или сушеном виде.
- ▶ **ВЕГАНСКИЙ ВУСТЕРСКИЙ СОУС** изготавливается без анчоусов, которые являются одним из основных ингредиентов в традиционном соусе. Придает соленую, пряную нотку вкусу многих блюд.
- ▶ **КИМЧИ** — популярная в Корее приправа, обычно с нею готовят капусту и другие овощи, а также рыбу. Запах кимчи очень сильный и яркий, а вкус всегда довольно острый.
- ▶ **КОМБУ** — водоросль, которую можно найти в продаже в магазинах азиатских продуктов. Добавление комбу при отваривании бобовых делает их более мягкими; эта водоросль — основной ингредиент супов азиатской кухни.
- ▶ **КОРИЧНЕВЫЙ РИСОВЫЙ СИРОП** — коричневый рис варят с ферментами, чтобы разрушить крахмал, затем массу процеживают. Полученную жидкость уваривают подобно кленовому сиропу.
- ▶ **ЛИСТЬЯ КАФРСКОГО ЛАЙМА** представляют собой ароматную приправу, популярную в азиатской кухне. Запах этих листьев настолько специфический, что их трудно чем-либо заменить. Листья можно купить в свежем, замороженном или сушеном виде в магазинах, торгующих азиатскими продуктами.
- ▶ **МЯГКИЙ ТОФУ** имеет нежную, шелковистую кремовую текстуру. Как и другие виды тофу, впитывает в себя вкусы других продуктов, с которыми готовится. В рецептах этой книги он используется для соусов, салатных заправок и пудингов.
- ▶ **ОВСЯНАЯ МУКА** может без труда найтись среди других видов муки в бакалейных отделах супермаркетов, или вы можете сами смолоть овсяные зерна или хлопья с помощью блендера или кухонного комбайна.
- ▶ **ПАТОКА ИЗ ФИНИКОВ** — особым образом обработанный сироп из фиников (см. ниже), почти отсутствует клетчатка.
- ▶ **ПЕРЕЦ ЧИПОТЛЕ** — сушеный и подкопченный перец халапеньо.
- ▶ **ПИЩЕВЫЕ ДРОЖЖИ** (не путать с дрожжами для выпечки. — *Прим. пер.*) — это неактивные дрожжи, которые выпускаются в форме хлопьев или порошка. В веганской кулинарии они очень популярны из-за своего вкуса «умами», напоминающего сырный, и ценятся за богатое содержание минеральных веществ. Некоторым не нравится их интенсивный вкус, поэтому в рецептах книги их предлагается добавлять по желанию, но рекомендую вам их обязательно попробовать!
- ▶ **ПОРОШОК АРРОРУТА** используется как загущающее вещество в соусах, вместо крахмала. Это сушеный порошок из клубней маранты (тропического растения) и, в отличие от крахмала, является минимально переработанным продуктом.
- ▶ **САМБАЛ ОЛЕК** (индонезийский соус чили) — это еще один популярный ингредиент азиатской кухни. Он довольно острый, поэтому используйте его с осторожностью.
- ▶ **СВЕТЛАЯ ПАСТА МИСО** (выбирайте разновидности с пониженным содержанием соли) изготавливается из ферментированных соевых бобов, обычно с добавлением других зерновых культур. Ее используют для придания вкуса и аромата соусам и супам, а также для приготовления превосходных салатных заправок.
- ▶ **СИРОП ИЗ ФИНИКОВ** — популярный на Ближнем Востоке подсластитель, который производится из замоченных сушеных и затем пюреированных фиников.

- ▶ **СОЕВЫЙ СОУС «BRAGG LIQUID AMINOS»** производится из генно-немодифицированных соевых бобов и используется вместо обычного соевого соуса. Не содержит глутена, богат аминокислотами. (Этот американский продукт можно купить в магазинах спортивного питания и заказать по Интернету. — *Прим. пер.*)
- ▶ **ТАЙСКАЯ КРАСНАЯ ПАСТА КАРРИ** — популярная приправа тайской кухни с ярким характерным вкусом. Она изготавливается из лука-шалота, чеснока, имбиря, перца чили и многих специй.
- ▶ **ТАХИНИ** представляет собой пасту из молотых, обычно слегка обжаренных семян кунжута. Это обычный ингредиент ближневосточной кухни.
- ▶ **ФИНИКИ МЕДЖУЛ** — сорт плодов финиковой пальмы, они крупнее, мягче и слаще, чем обычные финики.

Далее перечислены основные инструменты и приспособления, необходимые для того, чтобы готовить вкусную и здоровую пищу быстро и без усилий.

- ▶ **БЛЕНДЕР.** Необходим при приготовлении смузи и смешивания большинства жидких ингредиентов. Так как капуста кале (браунколь) и другие виды зеленых овощей, которые добавляются в смузи, довольно плотные, покупайте блендер с мощным мотором.
- ▶ **БУМАГА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.** Для выпечки брауни или печенья без добавления жира.
- ▶ **ВЕНЧИК.** Используется при смешивании ингредиентов для выпечки или взбивания салатных заправок. Рекомендуется иметь под рукой венчики разного размера.
- ▶ **ВСТАВКА В КАСТРЮЛЮ ДЛЯ ВАРКИ НА ПАРУ** или **БАМБУКОВАЯ ПАРОВАРКА.** Приготовление на пару — самый здоровый способ кулинарной обработки овощей, так как при нем сохраняется большинство полезных веществ.
- ▶ **ДУРШЛАГ.** Необходим для того, чтобы сливать жидкость с отварных овощей и пасты, а также для мытья бобовых и ягод.
- ▶ **КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ, ДОСКА ДЛЯ ПИЦЦЫ** и **НОЖ ДЛЯ ПИЦЦЫ.** Нужны для того, чтобы готовить великолепные растительные пиццы без добавления сыра.
- ▶ **КАСТРЮЛИ** и **СКОВОРОДЫ.** Они должны быть разных размеров и объемов, чтобы готовить в них все — от коричневого риса и лепешек до супов и жаркого. Очень удобны кастрюли с тяжелым многослойным дном, снабженные крышками, и сковороды с антипригарным покрытием, так как они позволяют готовить без добавления жира. Для тушения также хорошо подходят керамические емкости.
- ▶ **КУХОННЫЙ КОМБАЙН.** Настоящее спасение при приготовлении дипов, заправок, паштетов, соусов и других однородных смесей, в том числе довольно густых.
- ▶ **ЛОЖКИ.** Они нужны для перемешивания ингредиентов, помешивания соусов и других кулинарных манипуляций. Не забудьте о шумовке, о деревянной ложке, о большой металлической ложке и о половнике.
- ▶ **ЛОПАТКИ.** Минимальный набор деревянных или силиконовых кухонных лопаток должен включать прямую лопатку, лопатку с ручкой под углом и лопатку-скребок.
- ▶ **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ** и **ЕМКОСТИ.** Ими удобнее отмерять сыпучие продукты и жидкости, чем обычными стаканами и ложками, тем более что размер и объем последних может сильно варьироваться и не соответствовать стандартному.
- ▶ **МУЛЬТИВАРКА** или **МЕДЛЕННОВАРКА.** Замечательные кухонные приборы для приготовления супов, рагу, тушеных блюд. Просто кладете все ингредиенты, включаете и забываете о готовке!
- ▶ **НОЖИ.** На самом деле для большинства целей достаточно одного большого ножа, который нужно регулярно точить. Также вам понадобится нож для овощей и маленький зазубренный нож — для авокадо, манго и других плодов, при нарезании которых требуется определенная сноровка.
- ▶ **НОЖНИЦЫ.** Спектр их применения шире, чем вы можете себе представить, например, они нужны для открывания упаковок с тофу, обрезания корней у кинзы, надрезания кожицы помидоров и многого другого.
- ▶ **ОВОЩЕЧИСТКА.** Существенно упрощает очистку большинства овощей, начиная с картофеля и моркови и заканчивая тыквой. Некоторые овощечистки имеют съемные лезвия для разных видов работы: снятия кожуры, нарезания ломтиками или соломкой.

- ▶ **ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР.** Удобен для пюрирования супов или взбивания горячих жидкостей прямо в кастрюле. При этом исключается риск обжечься или пролить часть жидкости при перемещении ее из кастрюли в стационарный блендер.
- ▶ **ПОЛОЧКА ДЛЯ СПЕЦИЙ.** На ней будет храниться множество баночек со специями с различными ароматами.
- ▶ **ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.** Нужны для приготовления цельнозернового печенья.
- ▶ **РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА.** Необходима для множества кулинарных операций. Пользуйтесь деревянной или пластиковой доской. При питании только растительной пищей нет необходимости заботиться о том, чтобы резать разные сырые продукты на разных досках.
- ▶ **РЕШЕТКИ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ.** Предназначены для остывания выпечки после приготовления.
- ▶ **РИСОВАРКА.** В ней идеально готовятся любые крупы — не только рис, но и киноа, перловка, гречка и т. д. Засыпьте крупу, добавьте необходимое количество воды (см. стр. 20) и отправляйтесь на пробежку или по делам — когда вы вернетесь, крупа будет готова!
- ▶ **СКАЛКА.** Без нее не обойтись при раскатывании теста для пиццы или печенья.
- ▶ **СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ.** Очень удобна, если вы собираетесь выжать сок из свежих лимонов или апельсинов. См. «Снятие цедры и выжимание сока из цитрусов» на стр. 23.
- ▶ **СТЕКЛЯННЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ С КРЫШКАМИ.** В них можно хранить все — от муки до сухой фасоли.
- ▶ **СТЕКЛЯННЫЕ МИСКИ.** Для смешивания ингредиентов для выпечки, маринадов, салсы и т. д. Для удобства хранения купите миски, которые вставляются одна в другую.
- ▶ **ТЕРКА-МАНДОЛИНА.** Не обязательно, но желательно иметь такую терку для нарезания продуктов очень тонкими ровными ломтиками. Но будьте осторожны — лезвия мандолины чрезвычайно острые, поэтому следуйте инструкции по применению и используйте специальные защитные приспособления, которые обычно входят в комплект с теркой, чтобы случайно не пораниться.
- ▶ **ФОРМЫ ДЛЯ МАФФИНОВ, АНТИПРИГАРНЫЕ** или **СИЛИКОНОВЫЕ.** Чтобы печь маффины без содержания жира по рецептам этой книги, мы рекомендуем пользоваться высококачественными формочками или противнями для маффинов. Если хотите, можете приобрести силиконовые формы, но убедитесь, что они изготовлены из 100%-ного силикона.

Кухонное оборудование и ваш бюджет

Несмотря на то что в списке, приведенном на предыдущих страницах, перечислено множество приспособлений, для приготовления многих блюд по рецептам из книги достаточно лишь кастрюли или сковороды. Кроме того, хорошо бы обзавестись: блендером для взбивания смузи и мультиваркой, которая позволит вам запустить процесс готовки утром и по возвращении домой с работы или учебы получить готовый обед или ужин. Для приготовления многих салатов и рулетиков вообще не требуется никакого специального оборудования, за исключением разделочной доски и ножа, поэтому можете не опасаться, что сильно потратитесь на кухонные приспособления.

ЕСЛИ ВЫ — СТУДЕНТ И ЖИВЕТЕ В ОБЩЕЖИТИИ

Если вы студент и живете в комнате общежития с другими студентами и пользуетесь общей кухней, вам будет непросто питаться здоровой растительной пищей и готовить по рецептам, приведенным в этой книге. Постарайтесь все-таки найти возможность покупки необходимых ингредиентов для этого.

Готовить на кухне общежития вегетарианские блюда можно, даже если в вашем распоряжении имеется лишь микроволновка. С ее помощью вы можете приготовить большинство блюд по приведенным в книге рецептам. Главный недостаток микроволновки — в ней нельзя ничего подрумянить, поэтому, если хотите готовить в ней действительно вкусные блюда, попросите заведующего общежитием разрешить вам приобрести вместо обычной микроволновки комбинированную, с функцией гриля, — это позволит готовить полноценные и вкусные блюда, как если бы вы пользовались обычной духовкой.

- **ДОГОВОРИТЕСЬ О ГОТОВКЕ С ДРУГИМИ СТУДЕНТАМИ.** Если вы сможете собрать единомышленников, приверженцев растительного питания, и договориться готовить по очереди здоровую еду на всех, это существенно сэкономит ваше время и силы. Так, если вас будет хотя бы четверо, это означает, что готовить ужин вам придется не каждый день, а раз в четыре дня, а если больше — еще реже.
- **ДОГОВОРИТЕСЬ О ПОКУПКЕ ПРОДУКТОВ.** Подавляющее большинство рецептов в книге предусматривают использование таких продуктов, которые очень просто найти в продаже в любых окрестных магазинах, а тем более в супермаркетах. Составьте совместно с друзьями список необходимых продуктов и ходите в магазин по очереди.
- **ГОТОВЬТЕ НА ОБЩЕЙ КУХНЕ.** При готовке на общей кухне вы можете купить недорогую посуду специально для своих нужд или пользоваться подержанной. Единственное, что я категорически не советую, пользоваться старой посудой с тефлоновым покрытием, так как со временем оно имеет свойство портиться, и я бы не хотел, чтобы вы увидели в своей еде хлопья отвалившегося тефлона. Если позволяют средства, я бы порекомендовал купить вакуумный упаковщик — это даст возможность запечатывать в пленку партии приготовленных продуктов и отправлять их в заморозку для длительного хранения. Когда будет необходимо быстро приготовить еду — просто откройте упаковку, разогрейте блюдо за пару минут, и готово! Это не дешево, зато позволяет экономить время.

Читаем этикетки на магазинных упаковках

В ИДЕАЛЬНОМ МИРЕ каждый питался бы только цельной и полезной едой, не завернутой в слой пластика. Однако нам приходится приобретать упаковки с приклеенными к ним этикетками, в которых перечисляется множество ингредиентов, входящих в состав продукта. Какие-то из них полезные, большая часть — вредные, некоторые весьма таинственные, и, когда читаешь их названия, вспоминаешь не о чем-то съедобном, а о веществах из химической лаборатории.

В реальном мире даже те люди, которые решили питаться только здоровой растительной пищей, используют продукты, состоящие из нескольких ингредиентов, или продукты, подвергшиеся обработке. Часть из них — никуда не денешься! — содержат даже те самые «весьма таинственные» ингредиенты. Что ж, придется примириться с действительностью и дать несколько советов по выбору готовых продуктов, раз уж без них совсем не обойтись.

Список ингредиентов — самая важная часть текста на этикетке, поскольку в нем в порядке убывания массы или объема перечислено все то, что попадет с данным продуктом в ваш организм. Будьте осторожны, производители пользуются различными уловками, чтобы скрыть истинный состав продукта. Например, часто меняют порядок ингредиентов, чтобы создать впечатление, что тех или иных составляющих в их продукте меньше, чем на самом деле. Очень часто это происходит с сахарами. Например, используя сразу несколько подсластителей, таких, как тростниковый сахар, кукурузный сироп, свекольный сахар, фруктозу и т. д., они указывают их в конце списка, так как каждого содержится понемногу, но вместе все эти виды сахара дают огромную цифру содержания его в продукте, то есть на самом деле сахар должен был бы идти в списке самым первым.

Итак, будьте готовы к неожиданностям. Продукты, которые вы считаете здоровыми и цельными, могут не быть таковыми. Например, вы думаете, что знаете, какой продукт соленый, а какой не содержит соли. Однако при покупке обязательно проверьте: внешне «невинная» упаковка овощного сока может содержать до половины вашей дневной нормы соли!

Нежелательная пища может появиться перед вашими глазами в неожиданных местах. Например, в овощном отделе магазина вдруг перед вами окажется полка с вредными для здоровья продуктами: картофельными чипсами, готовыми хлопьями для завтрака, томатным соком с добавлением соли и консервантов и т. д. Некоторые аналоги сыров, которые заявлены как «вегетарианские», и другие подобные продукты могут на самом деле содержать вещества, входящие в состав молока: казеин, животный белок, альбумин, лактозу, молочную кислоту и многие другие.

Размер порций и их количество, указанные на упаковке, тоже являются важной информацией, хотя ей не всегда можно верить. Еще одна уловка, на которую идут производители, — это занижение содержащихся в продукте калорий или жиров за счет уменьшения граммов в указанной порции продукта. Очень часто на упаковке готового супа написано, что он рассчитан на 2,5–3 порции, а на самом деле там всего одна порция и, соответственно, соли или сахара гораздо больше, чем значится на этикетке.

Конечно, выходом из ситуации было бы питание лишь цельными продуктами. Брокколи, белокочанная капуста, бананы, овсяные хлопья, чечевица и другие подобные продукты не имеют списка ингредиентов. Так как рецепты книги основа-

ны именно на таких продуктах — безо всякой «химии», — готовя по ним, вы можете быть уверены, что ваш организм получает по-настоящему полезную и здоровую еду, и ничего сверх этого.

Итак, внимательно читайте этикетки и с осторожностью выбирайте готовые продукты, если в этом возникает необходимость. Старайтесь почаще готовить из цельных продуктов, следуя рецептам, приведенным на страницах этой книги.

Теперь вы получили представление о том, сколько пользы принесет питание растительной пищей вам, вашим родным и близким, вашей стране и всему миру. Готовя по рецептам этой книги, вы сэкономите и на самих продуктах, и на счетах по оплате медицинских услуг; откроете для себя целый мир новых интригующих ингредиентов и вкусов. Это очень просто — пойти на кухню и начать готовить по-новому. Так что выберите интересный рецепт, загляните на кухню и проверьте, чего не хватает, напишите список продуктов... и давайте готовить вместе!

ПРИМЕЧАНИЕ ► в следующих разделах значок  означает, что к этому рецепту есть цветная фотография на страницах книги.

СБАЛАНСИРОВАННАЯ
ДИЕТА,
СОСТОЯЩАЯ ТОЛЬКО
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОЙ
ПИЩИ,
ПРИЕМЛЕМА В ЛЮБОМ
ВОЗРАСТЕ
И ПОЛОЖИТЕЛЬНО ВЛИЯЕТ
НА НАШ ОРГАНИЗМ



ПРИГОТОВИТЬ ДОМАШНИЙ овощной бульон так же просто, как нарезать овощи. Сделайте двойной, тройной или еще больший объем бульона и заморозьте его для последующего использования. Это мой самый простой рецепт, но вы можете добавить к нему любые овощи по желанию. Очень хорошо, если вы будете использовать для бульона те же овощи, что и в блюде, в которое будет добавляться этот бульон. Например, если вы собираетесь готовить блюдо с кукурузой, положите в бульон кукурузный початок. Если будете варить суп с картофелем и луком-пореем, используйте для бульона немного хорошо промытой картофельной кожуры и зеленую часть порея. Только не кладите в бульон интенсивно пахнущие овощи, такие, например, как брюссельская капуста, или те, которые его окрасят (свеклу), так как он должен быть нейтральным, чтобы не перебить вкус и не испортить вид готового блюда. Также не используйте ни для других блюд, ни для бульона увядшие овощи. Мне нравится предварительно поджаривать овощи для бульона до золотистого цвета, это позволяет добиться более насыщенного вкуса.

НА 6 СТАКАНОВ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарезанная**
- 2 крупные моркови, очищенные и нарезанные**
- 2 стебля сельдерея, нарезанных**
- 8 зубчиков чеснока, очищенных и раздавленных**
- 8 веточек петрушки**
- ½ стакана зеленой чечевицы, промытой**

Очистите овощи и нарежьте их на средние по размеру кусочки. В большую кастрюлю положите лук, морковь, сельдерей, чеснок, петрушку и чечевицу, готовьте 5—10 минут на сильном огне, часто помешивая. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну кастрюли. Влейте около 2 л воды и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите при слабом кипении 30 минут. Готовый бульон процедите, все овощи выбросьте.

НА ЗАМЕТКУ

- Овощной бульон может храниться в холодильнике неделю, а в замороженном виде — несколько месяцев. Заморозьте бульон в лотках для приготовления льда и держите замороженные кубики бульона под рукой на случай, когда по рецепту требуется добавить немного бульона или воды.



ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА

ТРАДИЦИОННЫЙ ПЕСТО делается из генуэзского базилика, орешков пинии, оливкового масла и пармезана. У него очень богатый вкус, и в блюда его добавляют понемногу. Данный полезный вариант песто обладает всей полнотой вкуса традиционного, но без использования масла и сыра, лишь с небольшим количеством жира в орешках. Если вы хотите получить полностью обезжиренную версию песто, используйте вместо орешков нежирный тофу. А если захотите поэкспериментировать со вкусом, замените базилик рукколой.

НА 1 СТАКАН

2 стакана листьев свежего базилика или рукколы
¼ стакана кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23)
4 зубчика чеснока, очищенных и нарубленных
2 ст. л. свежесжатого лимонного сока
соль по вкусу
½ упаковки мягкого тофу (около 170 г), обсушенного
¼ стакана пищевых дрожжей, по желанию

Соедините в чаше кухонного комбайна базилик, кедровые орешки, чеснок, лимонный сок, соль, тофу и пищевые дрожжи (если используете) и пюрируйте до однородной консистенции.

ПРЯНЫЙ ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ

ЧУДЕСНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА традиционному песто из базилика, этот соус хорошо подходит к самым разным блюдам, например к похлебке из фасоли пинто (стр. 116) или помидорам, фаршированным киноа (стр. 184).

НА 1 СТАКАН

2 стакана листьев кинзы
¼ стакана семян подсолнечника, обжаренных (см. стр. 23), по желанию
1 перец халапеньо, крупно нарезанный (для меньшей остроты удалите семена)
4 зубчика чеснока, очищенных и нарезанных
цедра и сок 1 лайма
соль по вкусу
½ упаковки мягкого тофу (около 170 г), обсушенного
¼ стакана пищевых дрожжей, по желанию

Соедините в чаше кухонного комбайна кинзу, семена подсолнечника (если используете), перец халапеньо, чеснок, сок и цедру лайма, соль, тофу и пищевые дрожжи (если используете) и пюрируйте до однородной консистенции.

ТОМАТНЫЙ СОУС

ЭТО МОЙ самый простой соус для любых блюд, от роллатини из баклажанов (стр. 192) до пшеничного «хлеба» (стр. 228). Можете также перемешать его с цельнозерновой пастой или тушеными овощами, получится простое и вкусное блюдо.

НА 4 СТАКАНА

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарезанная
6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
6 ст. л. рубленой зелени базилика
2 ст. л. рубленой зелени орегано
800 г консервированных рубленых томатов, пюрированных
соль по вкусу

Положите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне около 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, базилик и орегано, готовьте еще 3 минуты. Влейте томатное пюре, посолите и готовьте под крышкой на среднем, ближе к слабому, огне в течение 25 минут.

СОУС ИЗ ПЕЧЕНОГО КРАСНОГО ПЕРЦА

37

ЭТОТ СОУС, как и предыдущий, можно употреблять со многими блюдами. Из него выйдет закуска быстрого приготовления, если перемешать его с пастой из цельнозерновой муки. Подавайте соус с тушеными овощами и коричневым рисом или используйте в качестве дипа с сырыми овощами.



НА 2 СТАКАНА

1 упаковка мягкого тофу, обсушенного
1 крупный сладкий красный перец, запеченный (см. стр. 22), без семян
3 зубчика чеснока, очищенных и нарубленных
2 ст. л. рубленого укропа
1 ч. л. соли
½ ч. л. свежемолотого черного перца
цедра 1 лимона

Соедините все ингредиенты в чаше кухонного комбайна и пюрируйте до однородной кремовой консистенции. Охладите в герметичном контейнере и держите в холодильнике до подачи.

СВЕЖАЯ ТОМАТНАЯ САЛЬСА

ЕЩЕ ОДИН РЕЦЕПТ, который вам необходимо держать в арсенале для того, чтобы использовать спелые сезонные овощи. Я не слишком люблю готовить сальсу из импортных безвкусных помидоров, поэтому вне сезона обычно использую покупную сальсу.

НА 4 СТАКАНА

3 крупных спелых помидора, мелко нарезанных
1 маленькая красная луковица, очищенная и мелко нарубленная
½ стакана мелко нарубленной зелени кинзы
1 или 2 перца халапеньо, мелко нарубленных (для меньшей остроты удалите семена)
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
3 ст. л. свежавыжатого сока лайма
соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте. До подачи храните в холодильнике.

САЛЬСА ВЕРДЕ (ЗЕЛЕНАЯ САЛЬСА)

САЛЬСА ВЕРДЕ — это популярная мексиканская закуска, которая готовится из томатильо — физалиса, который, кстати, вовсе не зеленого цвета. Во многих рецептах этой сальсы в нее добавляется сок лайма, но мне кажется, она и без того достаточно кислая, поэтому я заменил сок на цедру лайма. Подавайте эту сальсу с энчиладами или любыми другими блюдами по своему вкусу.

НА 3 СТАКАНА

450 г физалиса (около 16 шт. среднего размера), без кожицы, крупно нарезанного
2 перца поблано (чили средней остроты), запеченных (см. стр. 22), очищенных от кожицы и семян
6 пера зеленого лука (белая и зеленая части), рубленых
2 стакана рубленой зелени и мягких стеблей кинзы
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 острый перец чили, мелко нарубленный (для меньшей остроты удалите семена)
цедра 2 лаймов
соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в чаше кухонного комбайна и измельчите до однородной консистенции.

НЕ СЛИШКОМ ЖИРНЫЙ ГУАКАМОЛЕ

СУЩЕСТВУЕТ МНОГО разных видов гуакамоле, но обычно в рецепте главным ингредиентом является авокадо. Я его не использую, а заменяю смесью брокколи и эдамаме (соевых бобов). Вкус, конечно, отличается от традиционного, но вы можете подавать этот полезный нежирный вариант популярной мексиканской закуски так же, как и обычный гуакамоле: с энчиладами, буррито или в качестве дипа для овощей.

НА 2 СТАКАНА

1 стакан очищенных бобов эдамаме

1 стакан соцветий брокколи

цедра 1 лайма и сок 2 лаймов

2 помидора, мелко нарезанных

½ маленькой красной луковицы, очищенной и мелко нарубленной

¼ стакана мелко нарезанной зелени кинзы

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный

соль по вкусу

1 щепотка кайенского перца, по вкусу

1. Поместите бобы эдамаме в средний по объему сотейник и залейте водой, чтобы она их покрывала. Доведите до кипения и варите 5 минут. Слейте и промойте под холодной водой.
2. Отварите на пару брокколи в течение 8 минут или до мягкости. Промойте под холодной водой.
3. Положите эдамаме и брокколи в кухонный комбайн и пюрируйте до однородной консистенции. При необходимости влейте немного воды, чтобы достичь кремовой текстуры. Переложите массу в миску, добавьте цедру и сок лайма, помидоры, лук, кинзу, чеснок, соль и кайенский перец. Хорошо перемешайте и охладите перед подачей.

«СМЕТАНА» ИЗ ТОФУ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТОТ ПОЛЕЗНЫЙ и вкусный соус в любом блюде вместо сметаны. Подавайте его с запеченным картофелем и свежим шнитт-луком, с лепешками тако или энчиладами либо дополните им бефстроганов из грибов (стр. 151).

НА 1½ СТАКАНА

1 упаковка (350 г) мягкого тофу, жидкость слить

1 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. красного винного уксуса

соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в блендере и пюрируйте до однородной консистенции. Охладите перед подачей.



ВАРИАНТ

- Для более острой версии исключите соль и добавьте 1½ ч. л. молотого перца чили и ½ ч. л. кайенского перца.

ЧАТНИ ИЗ МАНГО

ПОДАВАЙТЕ ЭТОТ СЛАДКИЙ и пряный чатни с карри, в рулетике с рисом и овощами или дополните им отварные фасоль или рис.

НА 2 СТАКАНА

2—3 манго, очищенных и нарезанных (около 2 стаканов)

1 маленькая луковица, очищенная и нарубленная

½ стакана светлого изюма

1 перец халапеньо, без семян, мелко нарезанный

2 ст. л. коричневого рисового сиропа

цедра 1 лайма и сок 2 лаймов

2 ч. л. тертого имбиря

Соедините все ингредиенты в большом сотейнике с ½ стакана воды и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и тушите без крышки до загустения, около 15 минут.

СОУС БЕЗ СЫРА



ЭТОТ НЕЖИРНЫЙ СОУС превосходно дополнит макароны с «сыром» (стр. 242) или запеченные макароны (стр. 243). Его достоинство — быстрота приготовления, всего 5 минут! Кажется, что этот соус невозможно приготовить в блендере, но поверьте — он отлично в нем получается. Если у вас очень твердый лук, бланшируйте его несколько минут в кипящей воде или потушите на слабом огне 5 минут, прежде чем добавлять в блендер.

НА 2½ СТАКАНА

1 крупная луковица, очищенная и крупно нарезанная

1 крупный красный сладкий перец, без семян, крупно нарезанный

3 ст. л. орехов кешью, обжаренных (см. стр. 23), по желанию

1 ст. л. тахини, по желанию

1 стакан пищевых дрожжей

соль по вкусу

Выложите все ингредиенты в блендер в том порядке, в котором они указаны в списке, и пюрируйте до однородной консистенции и кремообразной текстуры, добавив при необходимости до ½ стакана воды, чтобы соус был нужной консистенции.



ВАРИАНТЫ

- ▶ Используйте то же количество запеченного красного сладкого перца вместо сырого.
- ▶ Соедините приготовленный соус с банкой покупной томатной сальсы или с приготовленной свежей томатной сальсой (стр. 38) и используйте в качестве дипа для овощей.
- ▶ Добавьте вместе с солью ½ ч. л. тертого мускатного ореха.

СОУС БЕШАМЕЛЬ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

СОУСЫ-КРЕМЫ используются во многих рецептах, от пасты до супов и рагу, но вкус большинства таких покупных соусов на основе сои оставляет желать лучшего. Этот соус, приготовленный из пюрированной цветной капусты, — отличная замена таким соусам. Используйте его в любом блюде, где требуется кремообразная текстура, например в лазанье со шпинатом и сладким картофелем (стр. 256) или пенне со шпинатным соусом бешамель (стр. 150).

НА 3½ СТАКАНА

1 крупная головка цветной капусты, разобранный на соцветия (около 3 стаканов)

несладкое миндальное молоко, если необходимо

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

2 ч. л. рубленых листочков тимьяна

¼ стакана мелко нарубленных листьев базилика

¼ стакана пищевых дрожжей, по желанию

¼ ч. л. тертого мускатного ореха

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите цветную капусту в большую кастрюлю и залейте водой, чтобы она полностью ее покрывала. Доведите до кипения на сильном огне и варите до мягкости, около 10 минут. Слейте воду и пюрируйте капусту погружным блендером, если удобнее — партиями. Добавьте миндального молока, если необходимо, чтобы добиться кремообразной текстуры. Отставьте пюре, пока занимаетесь остальными ингредиентами.
2. Положите лук в сковороду или сотейник и потушите на среднем огне в течение 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну. Добавьте чеснок, тимьян и базилик, готовьте еще 1 минуту. Добавьте пищевые дрожжи (если используете), мускатный орех, соль и перец и готовьте еще 5 минут, чтобы вся смесь хорошо прогрелась.
3. Добавьте луково-чесночную смесь к пюре из цветной капусты и взбейте блендером до однородной консистенции, добавив при необходимости до ½ стакана воды.

МАЙОНЕЗ

ДЛЯ МЕНЕЕ ЖИРНОЙ ВЕРСИИ используйте обезжиренный тофу, тогда в соусе будет всего 2 грамма жира.

НА 1½ СТАКАНА

1 упаковка (350 г) мягкого тофу, жидкость слить

1 ч. л. горчичного порошка

½ ч. л. лукового порошка

½ ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. соли или по вкусу

3 ст. л. красного винного уксуса

Соедините все ингредиенты в чаше кухонного комбайна. Пюрируйте до однородной консистенции и кремообразной текстуры.

НИТЕР КИБЕ

ЭФИОПСКОЕ ОСВЕТЛЕННОЕ МАСЛО обычно готовится со специями, прогретыми в жире. В данной версии специи прогреваются в карамелизованном луке, чтобы получить соус, который используется в таких традиционных рецептах, как эфиопское чечевичное рагу (*стр. 125*), или в качестве топпинга для печеного картофеля или приготовленного на пару батата; также его можно смешать с отварными рисом или киноа для придания им насыщенного вкуса.



НА 1½ СТАКАНА

900 г лука, очищенного и мелко нарубленного
9 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
1 ст. л. тертого имбиря
½ ст. л. куркумы
¼ ч. л. молотого кардамона
½ ч. л. молотой корицы
⅛ ч. л. молотой гвоздики
⅛ ч. л. тертого мускатного ореха

Поместите лук в большую сковороду, поставьте ее на средний огонь. Часто помешивая, добавляйте воду — столько, чтобы лук не прилипал ко дну. Готовьте около 20 минут, до насыщенного золотистого цвета лука. Добавьте чеснок, имбирь, куркуму, кардамон, корицу, гвоздику и мускатный орех, готовьте еще 5 минут. Влейте ¼ стакана воды и деревянной лопаткой соскребите приставшие ко дну сковороды частички. Перелейте смесь в блендер и пюрируйте ее, при необходимости добавляя немного воды, чтобы добиться однородной и кремовой консистенции. Этот соус можно хранить в холодильнике до 7 дней.

ЧАТНИ ИЗ КИНЗЫ

ОСНОВНОЙ ЭЛЕМЕНТ многих индийских блюд, чатни используется в качестве кетчупа на востоке страны, а на западе — как сальса. Подавайте его с любым карри или в качестве вкусовой добавки к сэндвичу или любому рулетику.

НА 1 СТАКАН

½ ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
½ ч. л. желтых семян горчицы, обжаренных и смолотых
1 большой пучок кинзы
1 маленькая луковица, очищенная и нарубленная
¼ стакана мякоти кокоса
3 ст. л. тертого имбиря
2 перца чили (для меньшей остроты удалите семена)
цедра и сок 2 лимонов
соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в блендере и измельчите до однородной консистенции. Влейте столько воды, чтобы получилась густая паста.

ЧАТНИ ИЗ АНАНАСА

ЧАТНИ ИЗ АНАНАСА — отличное решение, если вы хотите придать оригинальный вкус блюдам из фасоли или риса либо жаркому. Если вы не любите острое, исключите из рецепта перец халапеньо, а если вы не являетесь поклонником кинзы — замените ее свежей мятой.

НА 1½ СТАКАНА

½ средней величины луковицы, очищенной и мелко нарубленной

1 ст. л. тертого имбиря

2 перца халапеньо, без семян, измельченных

½ ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

½ свежего ананаса, очищенного, с удаленной сердцевинкой, мелко нарезанного

½ стакана мелко нарубленной кинзы

соль по вкусу

Поместите лук в большую сковороду или глубокий сотейник, поставьте на средний огонь на 7–8 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воду, чтобы лук не прилипал ко дну. Добавьте имбирь, перец халапеньо и семена кумина, готовьте еще 4 минуты. Положите ананас и снимите сковороду с огня. Вмешайте кинзу и посолите по вкусу.

АНАНАСОВЫЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

НЕОБЫЧНЫЙ СОУС хорошо подходит к множеству блюд, таких как пряные кисло-сладкие баклажаны (стр. 172) или обжаренные кисло-сладкие «фрикадельки» (стр. 215). У кисло-сладкого соуса вообще много вариантов, но этот — мой самый любимый. Яркий вкус ананасового сока отлично сочетается в нем со всеми овощами и другими ингредиентами. Его очень удобно иметь под рукой, когда вы надумали срочно приготовить что-то вкусненькое.

НА 2 СТАКАНА

1½ стакана неподслащенного ананасового сока

¼ стакана уксуса из яблочного сидра

¼ стакана соевого соуса с низким содержанием соли

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный

¼ стакана + 2 ст. л. коричневого рисового сиропа, можно больше, по вкусу

2 ст. л. порошка аррорута, растворенного в 4 ст. л. холодной воды

Соедините ананасовый сок, уксус, соевый соус, чеснок и рисовый сироп в сотейнике. Доведите смесь до кипения и с помощью венчика вмешайте раствор аррорута. Варите, помешивая, до загустения, около 1 минуты.

ПРОСТОЙ СОУС МИСО

ПОДАВАЙТЕ ЭТОТ АРОМАТНЫЙ соус с приготовленными на пару овощами и коричневым рисом. В продаже встречаются пасты мисо с разными вкусами, но я советую покупать самую светлую, так как она не слишком соленая и не перебивает в блюдах другие вкусы. Мирин — это сладкое японское кулинарное вино, которое можно найти в магазинах, продающих продукты азиатской кухни.



НА ¾ СТАКАНА

⅓ стакана бульона из водорослей комбу (см. стр. 45)

¼ стакана + 2 ст. л. светлой пасты мисо

3 ст. л. мирина

3 ст. л. саке

В среднем по объему сотейнике доведите до кипения бульон из водорослей комбу, добавьте мисо, мирин и саке. Снимите сотейник с огня и перемешайте смесь венчиком до однородной консистенции.

СОУС ПОНЗУ

СОУС НА ЦИТРУСОВОЙ ОСНОВЕ, понзу используется в японской кухне в качестве дипа. Подавайте его с овощами в отдельной посуде или дополните им жаркое либо блюда из лапши.

НА 1¾ СТАКАНА

цедра и сок 2 лимонов

цедра и сок 2 лаймов

¼ стакана рисового уксуса

¼ стакана соевого соуса с низким содержанием соли

¼ стакана саке

¼ стакана финиковой патоки или коричневого рисового сиропа

Соедините все ингредиенты в миске и взбейте до однородной консистенции. Храните в холодильнике в плотно закрытом контейнере до 7 дней.

БУЛЬОН ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ КОМБУ

ЭТОТ БУЛЬОН используется не только для приготовления супа мисо, но также для множества азиатских супов с лапшой. Комбу — это водоросли, которые можно найти в магазинах здорового питания или в тех, где продаются продукты азиатской кухни.

НА 6 СТАКАНОВ

кусоч водоросли комбу длиной 15 см

В большой кастрюле доведите до кипения 8 стаканов воды. Добавьте комбу и варите без крышки на среднем огне 20 минут. Дайте остыть, затем перелейте в плотно закрывающиеся контейнеры и храните в холодильнике до 2 недель.

КИТАЙСКИЙ КОРИЧНЕВЫЙ СОУС

ПРИГОТОВЬТЕ ДВОЙНУЮ ИЛИ ТРОЙНУЮ ПОРЦИЮ больше этого соуса и храните его под рукой для добавления к обжаренным овощам.

НА ¾ СТАКАНА

- ⅓ стакана соевого соуса с низким содержанием соли
- ⅓ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- ¼ стакана финиковой патоки или коричневого рисового сиропа
- 2 ч. л. натертого имбиря
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 2 ч. л. порошка аррорута

Соедините все ингредиенты в сотейнике и готовьте на среднем огне до загустения, около 5 минут. Храните в холодильнике в плотно закрытом контейнере до 7 дней.

СОУС БАРБЕКЮ

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

ДОБАВЬТЕ ЭТОТ СОУС к соевому «мясу», темпе (ферментированному продукту из сои. — *Прим. пер.*) или сейтану (растительному заменителю мяса из пшеничного белка) для придания им пряной и яркой нотки вкуса. Вы также можете использовать его с цельнозерновыми блюдами или зелеными овощами.



НА 2 СТАКАНА

- одна банка (170 г) томатной пасты
- ½ стакана ананасового сока
- ¼ стакана натурального кленового сиропа
- 3 ст. л. соевого соуса с низким содержанием соли или соуса «Bragg Liquid Aminos»
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 2 ст. л. горчичного порошка
- 1 ст. л. натертого имбиря
- 1—2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- ½ ч. л. молотого перца чили
- ½ ч. л. паприки или копченой паприки
- ½ ч. л. свежемолотого черного перца
- ¼ ч. л. лукового порошка
- ¼ ч. л. кайенского перца

1. Соедините все ингредиенты в блендере и измельчите до однородной консистенции.
2. Подавайте сразу или храните в плотно закрытом контейнере в холодильнике 4—5 дней.

**ОБРАЩАЙТЕ
ВНИМАНИЕ**
НА СИГНАЛЫ О ГОЛОДЕ,
КОТОРЫЕ ПОСЫЛАЕТ ВАМ
ВАШЕ ТЕЛО,
И ВОВРЕМЯ УТОЛЯЙТЕ ГОЛОД
**НАТУРАЛЬНЫМИ
РАСТИТЕЛЬНЫМИ
БЛЮДАМИ**

ЗАВТРАКИ

ФРУКТЫ И СМУЗИ

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

ФРУКТОВЫЕ САЛАТЫ могут быть очень простыми — лишь несколько свежих плодов, нарезанных и смешанных в миске. В рецепте, который я предлагаю, вы можете менять набор фруктов по своему вкусу и в зависимости от сезона.

НА 4 ПОРЦИИ

500 г свежей клубники без хвостиков, нарезанной ломтиками

500 г свежей голубики

2 стакана винограда без косточек

1 спелая груша, очищенная и нарезанная ломтиками

2 ст. л. свежавыжатого лимонного сока

2 ст. л. финикового сиропа, по желанию

щепотка молотой корицы

Соедините все ингредиенты в глубокой миске и хорошо перемешайте. Держите в холоде до подачи.



ВАРИАНТ

► Превратите этот салат во фруктовый гаспачо, добавив столько ананасового сока, чтобы он покрыл фрукты, плюс 2—3 ст. л. мелко нарубленной свежей мяты.

ПРОСТОЙ ЗЕЛЕНЫЙ СМУЗИ

ДАЖЕ ЕСЛИ вы не любите капусту кале, вы не распознаете ее вкус в приготовленном напитке. Этот полезный для здоровья растительный смузи — превосходный способ обогатить ваш рацион зеленью.

НА 1 ПОРЦИЮ

1 стакан миндального молока без добавления сахара или воды

1 стакан любых замороженных ягод

1 банан, очищенный

2 стакана листовой капусты кале, крупно нарезанной

½ стакана очищенных от косточек и крупно нарезанных мягких фиников

Соедините все ингредиенты в блендере и измельчите до однородной консистенции и кремообразной текстуры.

ПРЯНЫЙ ТРОПИЧЕСКИЙ ЗЕЛЕНый СМУЗИ

ЭТОТ ЯРКИЙ и освежающий напиток взбодрит вас своим тропическим вкусом.

НА 1 ПОРЦИЮ

- 2 стакана плотно спрессованных листьев шпината
- 1 стакан замороженных кусочков ананаса
- 1 стакан замороженных кусочков манго
- 1 маленький мандарин, очищенный, без косточек, или сок 1 лайма
- 1 стакан кокосовой воды
- ¼ ч. л. кайенского перца, по желанию

Соедините все ингредиенты в блендере и измельчите до однородной консистенции. Подавайте очень холодным.

ЯГОДНЫЙ СМУЗИ

ЯГОДЫ, СОБРАННЫЕ в сезон, очень душистые, а их вкус идеален. В другое время года вы можете приготовить этот простой и легкий завтрак из замороженных ягод.

НА 1 ПОРЦИЮ

- 1½ стакана миндального молока без добавления сахара + еще немного, если необходимо, или воды
- 1 стакан ягод, таких как клубника, голубика или малина
- ½ стакана очищенных от косточек и нарезанных мягких фиников или по вкусу

Положите все ингредиенты в блендер и измельчите до однородной массы. Если необходимо, добавьте больше миндального молока, чтобы консистенция была нежнее.

БАНАНОВО-КЛЮКВЕННЫЙ СМУЗИ

БАНАНЫ, КЛЮКВА и финики соединились в этом замечательном кисло-сладком напитке для завтрака. Я обычно добавляю к ним миндальное молоко, но вы можете использовать любое молоко на растительной основе.



НА 1 ПОРЦИЮ

- 1½ стакана растительного молока без добавления сахара или воды
- 1 стакан замороженной клюквы
- 1 крупный банан, очищенный
- ½ стакана очищенных от косточек и нарезанных мягких фиников или по вкусу

Соедините все ингредиенты в блендере и измельчите до однородной консистенции.

КЛУБНИЧНО-ПЕРСИКОВЫЙ СМУЗИ

КУПИТЕ СВЕЖИЕ ФРУКТЫ и ягоды на рынке в сезон и заморозьте их, чтобы они были у вас под рукой для приготовления смузи. Это отличный способ лакомиться спелыми сезонными фруктами круглый год.



НА 1 ПОРЦИЮ

½ стакана нарезанной замороженной клубники

½ стакана замороженных ломтиков персика

1½ стакана растительного молока без добавления сахара + еще немного, если необходимо

½ стакана очищенных от косточек и нарезанных мягких фиников или по вкусу

Соедините все ингредиенты в блендере и измельчите до однородной массы. Если необходимо, добавьте больше растительного молока, чтобы консистенция была нежнее.

СМУЗИ «ЧАНКИ-МАНКИ»

ЭТО БЫСТРЫЙ, сытный и вкусный завтрак, который готовится менее чем за 5 минут. По желанию используйте любое другое ореховое масло вместо арахисового и замените какао на кэроб-порошок (сладкий порошок из семян рожкового дерева. — *Прим. пер.*). Если у вас нет замороженных бананов, возьмите свежие и добавьте в блендер несколько кубиков льда.

НА 1 ПОРЦИЮ

1½ стакана миндального молока без добавления сахара + еще немного, если необходимо, или воды

1 средней величины замороженный банан, очищенный и нарезанный

1 ст. л. арахисового масла

½ стакана очищенных от косточек и нарезанных мягких фиников или по вкусу

1 ст. л. несладкого какао-порошка

Положите все ингредиенты в блендер и измельчите до однородной массы. Если необходимо, добавьте больше миндального молока, чтобы консистенция была нежнее.

СМУЗИ «ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ»

ЭТОТ СМУЗИ вполне можно подать на День благодарения — ведь он похож на тыквенный пирог, но без жира и сахара.

НА 1 ПОРЦИЮ

1 стакан миндального молока без добавления сахара или воды

½ стакана тыквенного пюре

½ стакана кубиков льда

4 мягких финика, очищенных и нарезанных, или по вкусу

¼ ч. л. натурального ванильного экстракта

¼ ч. л. молотой корицы

щепотка тертого мускатного ореха

Положите все ингредиенты в блендер и измельчите до однородной консистенции и кремовой текстуры.

СМУЗИ «ИМБИРНЫЙ ХЛЕБ»

ЭТОТ СМУЗИ — почти как десерт в стакане. Отличное решение для праздничного завтрака. Я предпочитаю миндальное молоко, но вы можете использовать любое другое растительное молоко.

НА 1 ПОРЦИЮ

1½ стакана растительного молока без добавления сахара или воды

1 ч. л. несульфированной патоки или по вкусу (см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)

6 мягких фиников, очищенных и нарезанных

2 см свежего корня имбиря, очищенного и натертого, или по вкусу

щепотка молотой корицы

щепотка тертого мускатного ореха

2—3 кубика льда

Положите все ингредиенты в блендер и измельчите до однородной консистенции и кремовой текстуры.

ГРАНОЛА НА ПЛИТЕ

ЭТА ГРАНОЛА готовится быстро и просто, поэтому является отличным решением для завтрака, когда вам не хочется разогревать духовку. Будьте внимательны при обжаривании геркулеса на плите — он может моментально подгореть.

НА 12 ПОРЦИЙ ПО ½ СТАКАНА

5 стаканов овсяных хлопьев

¾ стакана финиковой патоки или коричневого рисового сиропа

1 ст. л. молотой корицы

½ ч. л. соли или по вкусу

1 стакан нарезанных сушеных фруктов и ягод (таких как яблоки, курага, финики, изюм, клюква или голубика)

1. Обжарьте овсяные хлопья на сковороде на среднем, ближе к слабому, огне, постоянно помешивая, в течение 4—5 минут или до легкого изменения цвета. Переложите в большую миску.
2. В той же сковороде на таком же огне доведите до кипения патоку или сироп. Готовьте 1 минуту. Снимите с огня. Добавьте обжаренные хлопья, корицу и соль к патоке, хорошо перемешайте. Выложите смесь на лист для выпечки с антипригарным покрытием и дайте остыть до комнатной температуры.
3. Когда смесь остынет, переложите ее в большую миску и вмешайте сухофрукты. Храните в плотно закрытом контейнере до 2 недель.

МЮСЛИ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ



ЯБЛОКИ СОРТА ГРЕННИ СМИТ придают этому блюду слегка кисловатую нотку, но вы можете использовать любые яблоки на свой вкус или даже заменить их грушами.

НА 2 ПОРЦИИ

1 стакан овсяных хлопьев

¾ стакана миндального молока без добавления сахара

½ стакана изюма

¼ ч. л. молотой корицы

2 ст. л. финиковой патоки или коричневого рисового сиропа, по желанию

1 яблоко сорта гренни смит

Соедините хлопья, миндальное молоко, изюм, корицу и патоку или сироп (если используете) в миске, перемешайте и дайте настояться. Перед подачей натрите яблоко (или очистите и мелко нарежьте) и добавьте в миску с хлопьями. Хорошо перемешайте.

ЗАПЕЧЕННАЯ ГРАНОЛА (ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ)

ИСКЛЮЧИТЕ сахар и масло, которые содержатся в большинстве видов покупных смесей на основе овсяных хлопьев, и что вы получите? Очень вкусную и к тому же полезную гранолу!

НА 16 ПОРЦИЙ ПО ½ СТАКАНА

8 стаканов овсяных хлопьев

1½ стакана фиников, без косточек, нарезанных

цедра 2 апельсинов

1 ч. л. молотой корицы

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

1 ч. л. соли или по вкусу

1. Разогрейте духовку до 135 °С.
2. Высыпьте хлопья в большую миску и отставьте. Застелите два противня размером около 33×45 см бумагой для выпечки.
3. Положите финики в среднюю по объему кастрюлю, влейте 2 стакана воды, доведите до кипения и варите на среднем огне около 10 минут. При необходимости доливайте воды, чтобы финики не прилипли ко дну кастрюли. Снимите с огня и выложите в чашу блендера вместе с апельсиновой цедрой, корицей, ванильным экстрактом и солью. Измельчите до однородной консистенции.
4. Соедините полученную массу с хлопьями в миске и хорошо перемешайте. Выложите гранолу на противни и разровняйте ее. Запекайте 45—50 минут, помешивая каждые 10 минут, до хрустящего состояния. Достаньте из духовки и дайте остыть, прежде чем убирать в плотно закрывающиеся контейнеры для хранения (смесь при остывании станет еще более хрустящей).

МЮСЛИ С БАНАНАМИ, ФИНИКАМИ И КОКОСОМ

ЭТО МОЙ ЛЮБИМЫЙ способ приготовления мюсли. Они сладкие без добавления сахара, и мне нравится аромат жареного кокоса.

НА 2 ПОРЦИИ

1 стакан овсяных хлопьев

¾ стакана миндального молока без добавления сахара

½ стакана фиников, без косточек, нарезанных

¼ стакана мякоти кокоса, обжаренной (см. стр. 23)

1 банан, очищенный и нарезанный ломтиками

Соедините все ингредиенты в миске, перемешайте и дайте настояться в течение 15 минут.

БАНАНОВО-МИНДАЛЬНАЯ ГРАНОЛА

ВКУС ЭТОЙ ГРАНОЛЫ напоминает вкус моих любимых бананово-миндальных маффинов. Неважно, в кексах или в граноле, бананы и миндаль идеально сочетаются.



НА 16 ПОРЦИЙ ПО ½ СТАКАНА

8 стаканов овсяных хлопьев

2 стакана фиников, без косточек, нарезанных

2 спелых банана, очищенных и нарезанных

1 ч. л. миндального экстракта

1 ч. л. соли или по вкусу

1 стакан очищенного миндаля, обжаренного (см. стр. 23), по желанию

1. Разогрейте духовку до 135 °C.
2. Высыпьте хлопья в большую миску и оставьте. Застелите два противня размером около 33×45 см бумагой для выпечки.
3. Положите финики в среднюю по объему кастрюлю, влейте 1 стакан воды, доведите до кипения и варите на среднем огне около 10 минут. При необходимости доливайте воды, чтобы финики не прилипли ко дну кастрюли. Снимите с огня и выложите в чашу блендера вместе с бананами, миндальным экстрактом и солью. Измельчите до однородной консистенции.
4. Полученную массу соедините с хлопьями в миске и хорошо перемешайте. Выложите гранолу на противни и разровняйте ее. Запекайте 45—50 минут, помешивая каждые 10 минут, до хрустящего состояния. Достаньте из духовки и дайте остыть, прежде чем смешать с миндалем, если вы его используете (смесь при остывании станет еще более хрустящей). Храните гранолу в плотно закрывающихся контейнерах.

БАНАНОВАЯ ГРАНОЛА ПАРФЕ

ПАРФЕ — СЛОЕННЫЕ БЛЮДА, и их часто подают в стаканах на десерт, но они могут служить и отличным завтраком. Эта эффектная подача великолепно подходит для воскресного перекуса с друзьями, семьей или для приема гостей. Если у вас нет красивых стаканов для парфе, можете использовать бокалы для вина или просто подайте его в большой миске (лучше стеклянной, потому что слои в блюде будут смотреться замечательно).

НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ БАНАНОВОГО КРЕМА:

1 банка (340 г) мягкого тофу, жидкость слить

2 спелых банана, очищенных и крупно нарезанных

2 ст. л. лимонного сока

½ стакана финиковой патоки или коричневого рисового сиропа

1 ст. л. натурального ванильного экстракта

щепотка соли

2 стакана бананово-миндальной гранолы или мюсли с бананами, финиками и кокосом (стр. 52—53)

½ от указанного в рецепте количества фруктового салата (стр. 47) или около 4 стаканов

ГОТОВИМ БАНАНОВЫЙ КРЕМ:

1. Соедините тофу, бананы, лимонный сок, патоку или сироп, ваниль и соль в блендере и пюрируйте до однородной консистенции и кремовой текстуры. Охлаждайте минимум 1 час перед подачей.

ГОТОВИМ ПАРФЕ:

2. Для подачи подготовьте 6 стаканов объемом примерно по 180 мл.
3. Выложите на дно каждого по ¼ стакана бананового крема. Следующий слой — по ¼ стакана гранолы, затем — по ¼ стакана фруктового салата. Можно делать слои более тонкими и повторить их дважды в том же порядке. Наполните таким образом все стаканы и подавайте.

БАТОНЧИКИ ГРАНОЛЫ С ВИШНЕЙ И ОРЕХАМИ ПЕКАН

ТАКОЙ БАТОНЧИК незаменим, если вы хотите быстро позавтракать. Батончики могут храниться в плотно закрывающихся контейнерах 3—4 дня.

НА 12 БАТОНЧИКОВ

2 стакана овсяных хлопьев

½ стакана фиников, без косточек, крупно нарезанных

½ стакана апельсинового сока

¼ стакана рубленых орехов пекан

1 стакан сушеных вишен без искусственных подсластителей

½ ч. л. молотой корицы

½ ч. л. молотого душистого перца

щепотка соли

1. Разогрейте духовку до 160 °C.
2. Распределите ровным слоем хлопья на противне размером около 33×45 см и запекайте 10 минут или до момента, когда они начнут темнеть. Достаньте хлопья из духовки и высыпьте в глубокую миску.
3. Соедините финики и апельсиновый сок в маленькой кастрюле и готовьте на среднем, ближе к слабому, огне около 15 минут. Перелейте в блендер и измельчите до однородной консистенции.
4. Влейте финиковую смесь в миску с хлопьями, добавьте орехи пекан, сушеные вишни, корицу, душистый перец и соль. Хорошо перемешайте.
5. Выложите смесь в форму с антипригарным покрытием размером 20×20 см, утрамбуйте ее и запекайте в духовке при той же температуре 20 минут или пока поверхность не станет слегка золотистой. Дайте остыть, прежде чем нарезать на батончики.

КЛАССИЧЕСКАЯ ОВСЯНКА

ЭТО МОЙ обычный завтрак на скорую руку. Овсянка очень питательна, ее можно комбинировать с чем угодно — со свежими или сушеными фруктами, корицей и ванилью, обжаренными орешками, кокосом или любым сочетанием перечисленных ингредиентов.

НА 2 ПОРЦИИ

1 стакан овсяных хлопьев

2 стакана растительного молока или воды

соль по вкусу

Соедините хлопья, растительное молоко и соль в маленьком сотейнике и доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите около 5 минут или до кремовой текстуры.

ОВЕС МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДРОБЛЕННЫЕ ЗЕРНА ОВСА — это питательный и полезный завтрак, но если варить их обычным способом, на плите, это займет около полутора часов. Если же вы воспользуетесь медленноваркой или мультиваркой, то получите готовое блюдо именно к завтраку.

НА 2 ПОРЦИИ

1 стакан дробленых овсяных зерен

2 стакана рубленых сушеных яблок

1 стакан фиников, без косточек, нарезанных

1 палочка корицы

Соедините в чаше медленноварки или мультиварки овес, сушеные яблоки, финики и палочку корицы, влейте 4 стакана воды. Варите согласно инструкции к прибору (в медленноварке около 8 часов, в мультиварке в режиме варки крупы с функцией таймера) до мягкости овса. Перед подачей удалите палочку корицы.

ПИРОГ ИЗ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ С ОВСЯНКОЙ

ПРИГОТОВЬТЕ ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ по этому рецепту, который является одной из версий моего любимого пирога. Если вы отварите картофель заранее, утром вы сможете быстро приготовить блюдо на завтрак.



НА 2 ПОРЦИИ

- 1 крупный клубень сладкого картофеля, очищенный и нарезанный
- 1 стакан овсяных хлопьев
- 1 стакан миндального молока без добавления сахара
- ½ стакана финиковой патоки
- ½ ч. л. молотой корицы
- ½ ч. л. молотого имбиря
- ¼ ч. л. тертой апельсиновой цедры
- ¼ ч. л. молотого душистого перца
- щепотка соли

Сварите сладкий картофель в воде или на пару до мягкости, в течение примерно 10 минут. Слейте воду, картофель пюрируйте. Выложите пюре из сладкого картофеля в маленькую кастрюлю, добавьте хлопья, миндальное молоко, патоку, корицу, имбирь, апельсиновую цедру, душистый перец и соль. Готовьте смесь на среднем огне до мягкости хлопьев, 10–12 минут.

РИСОВАЯ КАША С ФИНИКАМИ И СПЕЦИЯМИ

ОСНОВНОЕ БЛЮДО на завтрак в Китае — рисовая каша, напоминающая овсянку, которую можно сделать кислой или сладкой. Отличный способ использовать остатки риса.

НА 4 ПОРЦИИ

- 4 стакана готового коричневого риса (см. стр. 20)
- ½ стакана фиников, без косточек, нарубленных
- ½ стакана несульфированной кураги (см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)
- 1 большая палочка корицы
- ¼ ч. л. молотой гвоздики
- соль по вкусу

Доведите 2 стакана воды до кипения в большой кастрюле на среднем огне. Всыпьте рис, добавьте финики, курагу, палочку корицы и гвоздику. Готовьте на среднем, ближе к слабому, огне 15 минут, до загущения смеси. Посолите. Перед подачей удалите палочку корицы.

КИНОА ДЛЯ ЗАВТРАКА С ЯБЛОЧНЫМ КОМПОТОМ

КИНОА — сытная и полезная крупа, к тому же она вносит разнообразие, заменяя собой привычные овсяные хлопья. Сварите компот накануне, тогда утром приготовление завтрака займет у вас не больше 30 минут.

НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ КИНОА

1½ стакана киноа, промытой и обсушенной
1 палочка корицы
соль по вкусу

ДЛЯ ЯБЛОЧНОГО КОМПОТА

½ стакана финиковой патоки
1 стакан фиников, без косточек, нарезанных
4 яблока сорта гренни смит, очищенных, без сердцевин, нарезанных
1 ч. л. молотой корицы
щепотка тертого мускатного ореха
цедра и сок 1 лимона

ГОТОВИМ КИНОА

1. Доведите до кипения 3 стакана воды в кастрюле на сильном огне. Всыпьте киноа, добавьте палочку корицы и соль. Накройте крышкой, снова доведите до кипения, убавьте огонь до среднего и варите 20 минут, до мягкости крупы. Перед подачей удалите палочку корицы.

ГОТОВИМ КОМПОТ

2. Влейте патоку в маленькую кастрюлю, доведите до кипения на среднем огне. Добавьте финики, яблоки, корицу, мускатный орех, лимонные цедру и сок. Варите 15 минут до момента, когда яблоки станут мягкими и начнут разваливаться.
3. Для подачи разложите киноа в порционные миски и полейте яблочным компотом.

ПОЛЕНТА С ГРУШАМИ И КЛЮКВОЙ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ САМЫЕ СПЕЛЫЕ груши тех сортов, которые можете найти на рынке, и свежую клюкву в сезон (обычно с октября до декабря).



НА 4 ПОРЦИИ

1 порция поленты по основному рецепту (стр. 223), теплый
½ стакана коричневого рисового сиропа
2 груши, очищенные и нарезанные ломтиками
1 стакан свежей или сушеной клюквы
1 ч. л. молотой корицы

1. Разогрейте сироп в среднем по объему сотейнике. Положите в него груши, клюкву и корицу, готовьте, время от времени помешивая, до мягкости груш, около 10 минут.
2. Для подачи разложите поленту в 4 порционные глубокие тарелки. Вылейте сверху грушевый компот.

ПУДИНГ ДЛЯ ЗАВТРАКА ИЗ КОРИЧНЕВОГО РИСА

МОЯ МАМА часто готовила для нас пудинг на завтрак — с молоком, сахаром и щепоткой корицы. Это до сих пор одно из моих любимых блюд, только теперь я готовлю его полезную версию с миндальным молоком и рублеными финиками.

НА 4 ПОРЦИИ

3 стакана отваренного коричневого риса (см. стр. 20)

2 стакана миндального молока без добавления сахара

1 палочка корицы

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ч. л. молотой гвоздики, по вкусу

1 стакан фиников, без косточек, нарезанных

1 кислое яблоко (например, сорта гренни смит), очищенное и нарубленное

$\frac{1}{4}$ стакана изюма

соль по вкусу

$\frac{1}{4}$ стакана очищенного и обжаренного миндаля (см. стр. 23)

Соедините рис, миндальное молоко, палочку корицы, гвоздику и финики в средней по объему кастрюле и готовьте на среднем, ближе к слабому, огне 12 минут, до загущения смеси. Добавьте яблоко, изюм и соль. Перед подачей удалите палочку корицы. Подавайте, посыпав обжаренным миндалем.

ПОЛЕНТА С КОМПОТОМ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

ЭТО ИДЕАЛЬНЫЙ завтрак или потрясающий десерт — что именно, решать вам.

НА 4 ПОРЦИИ

1 порция поленты по основному рецепту (стр. 223), теплой

1 стакан несульфированной кураги (см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)

1 стакан сушеных яблок (дольки или кусочки)

1 стакан светлого изюма

$\frac{1}{2}$ стакана коричневого рисового сиропа

1 полоска лимонной цедры

1 палочка корицы

$\frac{1}{8}$ ч. л. молотой гвоздики

1. Соедините курагу, яблоки, изюм, сироп, лимонную цедру, палочку корицы и гвоздику в среднем сотейнике. Влейте столько воды, чтобы покрыть сухофрукты. Доведите до кипения на среднем огне, убавьте огонь и варите до мягкости сухофруктов, 15—20 минут. Перед подачей удалите лимонную цедру и палочку корицы.
2. Для подачи разложите поленту в 4 порционные глубокие тарелки. Залейте полученным компотом.

ПЕРЛОВАЯ КАША С ФРУКТАМИ

ПЕРЛОВКА — сытная крупа, которая принимает вкус любых добавок, с которыми она готовится. В этом рецепте она сочетается с апельсиновым соком, коринкой и курагой, и в результате получается замечательный, нежный на вкус завтрак.

НА 2 ПОРЦИИ

1—1½ стакана апельсинового сока

1 стакан перловой крупы

2 ст. л. коринки (мелкого темного изюма)

3—4 шт. несульфированной кураги (см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)

1 маленькая палочка корицы

⅛ ч. л. молотой гвоздики

щепотка соли или по вкусу

Доведите до кипения 1 стакан воды и 1 стакан апельсинового сока в среднем по объему сотейнике на среднем огне. Добавьте перловку, изюм, курагу, палочку корицы, гвоздику и соль. Доведите смесь до кипения, накройте сотейник крышкой, немного убавьте огонь и варите кашу 45 минут. Если перловка будет недостаточно мягкой, варите еще 10 минут. Перед подачей удалите палочку корицы.

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК ИЗ ПОЛБЫ



ПОЛБА, или спельта, является древней родственницей пшеницы. Из нее готовят вкусные и питательные кушанья. С этим блюдом нужно немного повозиться, но отменный вкус и польза для здоровья искупают все трудности. Вы можете отварить полбу накануне, а утром потратить на готовку не более 15 минут.

НА 2 ПОРЦИИ

1 стакан полбы (спельты)

¼ ч. л. соли

⅛ ч. л. молотой корицы

⅛ ч. л. молотой гвоздики

2 стакана миндального молока без добавления сахара

¾ стакана фиников, без косточек, нарезанных

¼ ч. л. тертой апельсиновой цедры

1. Доведите до кипения 2½ стакана воды в среднем по объему сотейнике. Положите полбу, соль, корицу и гвоздику. Накройте крышкой и доведите смесь до кипения. Немного уменьшите огонь и варите 45—50 минут или до мягкости полбы. Слейте воду, если она вся не впиталась.
2. Добавьте к сваренной крупе миндальное молоко, финики и апельсиновую цедру и прогревайте на средне-слабом огне 10—12 минут, чтобы текстура стала кремовой.

ЗАВТРАК СКРАМБЛ



СУЩЕСТВУЕТ много хороших рецептов скрамбла, но в состав большинства из них входит тофу. Заменяв его в данном блюде цветной капустой, мы получили превосходный результат. Если получится найти, используйте вместо нее ямайский фрукт ака — его вкус напоминает вкус вареного яйца. Для блюда это просто находка, но аку трудно купить за пределами Ямайки. Подавайте этот сытный завтрак с фруктовым салатом (стр. 47) или используйте скрамбл для приготовления завтрака ранчерос (стр. 62).

НА 6 ПОРЦИЙ

- 1** средней величины красная луковица, очищенная и нарезанная кубиками 1×1 см
- 1** средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный кубиками 1×1
- 1** средней величины зеленый сладкий перец, без семян, нарезанный кубиками 1×1
- 2** стакана нарезанных ломтиками шампиньонов (около 225 г целых грибов)
- 1** крупная головка цветной капусты, разобранный на соцветия, или **2** банки по 500 г ямайской аки, жидкость слить, аккуратно промыть
- соль по вкусу**
- ½ ч. л.** свежемолотого черного перца
- 1½ ч. л.** куркумы
- ¼ ч. л.** кайенского перца или по вкусу
- 3** зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1—2 с. л.** соевого соуса с низким содержанием соли
- ¼** стакана пищевых дрожжей, по желанию

Поместите лук, красный и зеленый перец и грибы в средний по объему сотейник или глубокую сковороду и тушите в течение 7—8 минут на среднем огне, до прозрачности лука. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте цветную капусту и готовьте 5—6 минут до ее мягкости. Посолите по вкусу, добавьте специи, чеснок, соевый соус и пищевые дрожжи, если их используете, и готовьте еще 5 минут, до появления отчетливого аромата.

ЗАВТРАК РАНЧЕРО

ЭТО ПОПУЛЯРНОЕ мексиканское блюдо можно подать с разными продуктами и блюдами, например с кукурузными тортильями или черной фасолью, а также с «жареной» фасолью и томатным рисом (стр. 202). Выбор за вами.

НА 6 ПОРЦИЙ

1 порция завтрака скрамбл (стр. 61)

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 перец халапеньо (для меньшей остроты удалите семена)

1 ст. л. рубленой зелени орегано

2 крупных помидора, нарезанных

соль по вкусу

6 кукурузных тортилий

рубленая кинза

1. Положите лук в средний по объему сотейник или глубокую сковороду и тушите, помешивая, 10 минут, или до мягкости лука и золотистого цвета. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, перец халапеньо и орегано, готовьте еще 2 минуты. Положите помидоры и готовьте, пока они не начнут терять форму, около 10 минут. Приправьте солью.
2. Пока готовится соус, прогрейте тортильи по одной на сухой сковороде на среднем огне, часто переворачивая. Оберните прогретые тортильи кухонным полотенцем, чтобы они не остыли.
3. Для подачи поместите теплые тортильи на тарелки и на каждую выложите ложкой соус. Дополните сверху небольшим количеством скрамбла и посыпьте кинзой.

ВАРИАНТ



► Можно приготовить это блюдо в юго-западном стиле. Для этого приготовьте соус, но вместо того, чтобы подавать его на тортильях, выложите скрамбл в порционные формы для запекания, застеленные бумагой для выпечки, полейте сверху порцией соуса без сыра (стр. 40) и запекайте в духовке при 180 °С около 30 минут. Подавайте, полив соусом ранчерос и посыпав рубленым зеленым луком и кинзой.

ГРИБЫ ПОРТОБЕЛЛО ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ грибы портобелло (вид грибов рода шампиньонов. — *Прим. пер.*), поданные с припущенным шпинатом и голландским соусом из цветной капусты, — полностью растительная альтернатива классическим яйцам по-флорентийски.



НА 4 ПОРЦИИ

1 порция приготовленных на гриле грибов портобелло (стр. 170)

2 стакана соцветий цветной капусты (около ½ средней головки)

¼ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного овощного бульона без добавления соли

2 ст. л. лимонного сока

⅛ ч. л. кайенского перца

450 г свежего шпината

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Соедините цветную капусту, овощной бульон, лимонный сок и кайенский перец в среднем по объему сотейнике и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите до мягкости капусты, 8—10 минут. Пюрируйте содержимое сотейника с помощью погружного блендера или перелейте в чашу стационарного и измельчите, а затем верните соус в кастрюлю. Поддерживайте соус теплым.
2. Положите обработанный шпинат в большую кастрюлю с ¼ стакана воды. Готовьте под крышкой на средне-слабом огне до мягкости шпината. Слейте жидкость, посолите и поперчите.
3. При подаче разложите готовые грибы портобелло на порционные тарелки, выложите в них шпинат и полейте соусом. Сразу подавайте, пока блюдо не остыло.

БОБОВЫЙ ЗАВТРАК ПО-ЕГИПЕТСКИ

ЭТОТ ТРАДИЦИОННЫЙ завтрак (египтяне называют его «фуль мадаммис») почти всегда готовится с бобами фава (конские бобы. — *Прим. пер.*), которые нужно замачивать минимум 8 часов, поэтому начинайте готовить их накануне, чтобы они вымачивались всю ночь. Это блюдо обычно подают с питой и яичницей, но вы можете вместо них использовать коричневый рис со свежими лимонами.



НА 4 ПОРЦИИ

680 г сухих бобов фава, замоченных на 8—10 часов

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ч. л. молотого кумина (зиры)

цедра и сок 1 лимона

соль по вкусу

1 лимон, разрезанный на 4 дольки

1. Слейте жидкость с бобов, промойте их и выложите в большую кастрюлю. Влейте столько воды, чтобы она покрывала их слоем в 10 см, и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего, накройте крышкой и варите до мягкости бобов, от 1½ до 2 часов.
2. Пока бобы варятся, поместите лук в средний по объему сотейник или в сковороду и тушите в течение 8—10 минут, до мягкости и золотистого цвета. Добавьте чеснок, кумин и лимонную цедру, влейте сок и готовьте еще 5 минут. Отставьте до готовности бобов.
3. Со сваренных бобов слейте жидкость, оставив около ½ стакана. Добавьте к бобам луковую смесь. Приправьте солью и хорошо перемешайте. Подавайте, украсив дольками лимона.

**РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА
БОЛЕЕ БОГАТА
АНТИОКСИДАНТАМИ,
КЛЕТЧАТКОЙ
И МИНЕРАЛАМИ,
ЧЕМ ЖИВОТНАЯ**

САЛАТЫ

САЛАТЫ НА ОСНОВЕ КРУП

РИСОВЫЙ САЛАТ С КАРРИ

В ЭТОМ САЛАТЕ сладость коринки контрастирует с насыщенным вкусом карри. Коринку можно заменить светлым изюмом или другими сухофруктами, а вместо цедры и сока лайма используйте апельсиновые, добавив в блюдо несколько кусочков мякоти апельсина. Подавайте салат на подложке из зелени, например шпината или рукколы, или на листьях зеленого салата.

НА 4 ПОРЦИИ

2 стакана коричневого риса басмати

цедра и сок 2 лаймов

¼ стакана коричневого рисового уксуса

¼ стакана коричневого рисового сиропа

½ стакана коринки (мелкого темного изюма)

6 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), мелко нарубленных

½ маленькой красной луковицы, очищенной и измельченной

1 перец халапеньо, нарубленный (для меньшей остроты удалите семена)

1 ст. л. порошка карри

¼ стакана рубленой кинзы

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Промойте рис под холодной водой. Выложите его в кастрюлю, влейте 4 стакана холодной воды. Доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 45—50 минут, до мягкости риса.
2. Пока варится рис, в большой миске соедините цедру и сок лаймов, уксус, сироп, коринку, зеленый и красный лук, перец халапеньо, порошок карри, кинзу, соль и перец, хорошо перемешайте. Когда рис сварится и остынет, добавьте его в миску и еще раз хорошо перемешайте.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РИСОМ И ФАСОЛЬЮ

РИС БАСМАТИ обладает приятным ореховым привкусом, чтобы его усилить, рис часто обжаривают. Будьте осторожны — обжаривая рис в сухой сковороде, вы можете его передержать, в таком случае он будет гораздо дольше вариться.

НА 4 ПОРЦИИ

1½ стакана коричневого риса басмати, обжаренного на сухой сковороде на слабом огне 2—3 минуты

2 стакана отварной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть

¼ стакана + 2 ст. л. бальзамического уксуса

**¼ стакана коричневого рисового сиропа
цедра и сок 1 лимона**

1 стакан тонко нарезанного зеленого лука (белая и зеленая части)

2 ст. л. рубленого эстрагона

¼ стакана рубленого базилика

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

4 стакана слегка утрамбованного молодого шпината

1. Промойте обжаренный рис под холодной водой. Выложите его в кастрюлю, влейте 3 стакана холодной воды. Доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 45—50 минут, до мягкости риса.
2. Пока варится рис, в большой миске соедините фасоль, бальзамический уксус, сироп, цедру и сок лимона, зеленый лук, эстрагон, базилик, соль и перец и хорошо перемешайте. Когда рис будет готов, вмешайте его горячим в салат. Разложите шпинат в порционные тарелки, сверху выложите готовый салат и сразу подавайте.

ТАБУЛЕ С КИНОА

В АРАБСКОЙ КУХНЕ табуле традиционного готовится с булгуром, но в этом рецепте мы заменили его на южноамериканскую крупу киноа. Добавление нута или бобов эдамаме (соевых бобов) превращает салат в сытное питательное блюдо. Подавайте этот салат на подложке из зелени или с рулетиками из салата с хумусом (стр. 131).

НА 4 ПОРЦИИ

**2½ стакана киноа, сваренной (см. стр. 20) и охлажденной до комнатной температуры
цедра 1 лимона и сок 2 лимонов (или по вкусу)**

3 помидора, нарезанных кубиками

1 огурец, очищенный, без семян, нарезанный кубиками

2 стакана отварного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированного, жидкость слить и промыть

8 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

1 стакан рубленой петрушки

3 ст. л. рубленой мяты

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Соедините все ингредиенты в большой миске. Перемешайте перед подачей, поставьте в холодильник на 1 час.

РИСОВЫЙ САЛАТ С ФЕНХЕЛЕМ, АПЕЛЬСИНОМ И НУТОМ

СЛЕГКА НАПОМИНАЮЩИЙ анисовый, сладковатый вкус фенхеля в этом чудесном салате хорошо сбалансирован с кислыми нотками цитрусов.

НА 4 ПОРЦИИ

1½ стакана коричневого риса басмати (см. стр. 20)

2 стакана отваренного нута (см. стр. 20) или 1 банка (400 г) консервированного, жидкость слить и промыть

1 клубень фенхеля, без зелени, тонко нарезанный

1 апельсин, разделенный на дольки (цедру натереть)

¼ стакана + 2 ст. л. белого винного уксуса

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

¼ стакана рубленой петрушки

1. Промойте рис под холодной водой. Выложите его в кастрюлю, влейте 3 стаканами холодной воды. Доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 45–50 минут, до мягкости риса.
2. Пока варится рис, в большой миске соедините нут, фенхель, цедру и дольки апельсина, уксус, хлопья чили и петрушку и хорошо перемешайте. Когда рис будет готов, вмешайте его в салат.

САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ С КИНОА

ОРЕХОВАЯ НОТКА киноа и островатый, перечный вкус рукколы сочетаются в этом салате с кисло-сладким вкусом апельсинового соуса. Идеальное блюдо, которое можно готовить ранним летом, когда свежая руккола появляется в продаже.



НА 4 ПОРЦИИ

1½ стакана киноа

цедра и сок 2 апельсинов

цедра и сок 1 лайма

¼ стакана коричневого рисового уксуса

4 стакана рукколы

1 маленькая красная луковица, очищенная и тонко нарезанная

1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный небольшими кубиками

2 ст. л. кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23)

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Промойте киноа под холодной водой. Вскипятите в кастрюле 3 стакана воды. Добавьте киноа и вновь доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь до среднего, накройте крышкой и варите 15–20 минут до мягкости крупы. Слейте оставшуюся жидкость, выложите киноа на противень и уберите в холодильник для застывания.
2. Пока остывает киноа, соедините в большой миске цедру и сок апельсинов и лайма, уксус, рукколу, лук, сладкий перец, кедровые орешки, соль и перец. Добавьте остывшую крупу, перемешайте и перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

ИЗРАИЛЬСКИЙ САЛАТ С КИНОА

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

ЭТОТ САЛАТ ПРЕДСТАВЛЯЕТ собой классическое сочетание вкусов ближневосточной кухни: земляную нотку вкуса кумина и киноа дополняет свежесть огурца, лимона и базилика. Простой салат, который можно подать и в качестве гарнира, и как отдельное блюдо. Если хотите добиться еще более свежего вкуса, попробуйте взять не запеченный, а сырой сладкий перец.

НА 4 ПОРЦИИ

½ стакана киноа

¼ ч. л. молотого кумина

¼ ч. л. куркумы

1 стакан мелко нарубленных помидоров (1—2 помидора средней величины)

1 стакан мелко нарубленного огурца (1 средний огурец, без семян)

½ стакана мелко нарубленного печеного сладкого перца (1 средней величины перец, запеченный и очищенный от семян см. стр. 22)

1 ст. л. рубленого базилика

сок 1 лимона

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Промойте киноа под холодной водой. На сильном огне вскипятите в среднем по объему сотейнике 1¼ стакана воды. Положите киноа, кумин и куркуму, доведите до кипения. Убавьте огонь до слабого, накройте крышкой и варите 10—15 минут, время от времени помешивая, пока не впитается вся вода. Снимите сотейник с огня, разрыхлите крупу вилкой и дайте остыть в течение 5 минут.
2. Пока киноа остывает, соедините в миске помидоры, огурец, сладкий перец, базилик и лимонный сок. Добавьте теплую крупу, соль и перец, перемешайте.

САЛАТ ИЗ КИНОА, КУКУРУЗЫ И ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ



ЕСЛИ ДОСТУПНА сезонная свежая кукуруза, используйте именно ее в сыром виде или запеченную на гриле, чтобы добавить больше вкуса этому замечательному летнему салату.

НА 4 ПОРЦИИ

2½ стакана киноа, сваренной (см. стр. 20)

3 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)

1 красный сладкий перец, запеченный (см. стр. 22), без семян, нарезанный кубиками

½ маленькой красной луковицы, очищенной и нарубленной

2 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть

1 стакан рубленой кинзы

6 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

цедра 1 лайма и сок 2 лаймов

1 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

ПРЯНЫЙ АЗИАТСКИЙ САЛАТ С КИНОА

КРУПА КИНОА родом из Южной Америки, а не из Азии, поэтому, конечно, вы можете приготовить салат с коричневым рисом или даже пшеном, чтобы он соответствовал азиатским традициям. И все же азиатские ароматы мелкой красной фасоли адзуки, свежего имбиря и сока лайма великолепно сочетаются в этом блюде с приятным ореховым вкусом киноа.



НА 4–6 ПОРЦИЙ

- ¼ стакана + 2 ст. л. коричневого рисового уксуса
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- цедра и сок 2 лаймов
- 1½ ст. л. натертого свежего имбиря
- 1½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
- 4 стакана киноа, сваренной (см. стр. 20)
- 2 стакана мелкой красной фасоли адзуки, сваренной (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- ¾ стакана бобовых проростков (см. стр. 77)
- ½ стакана мелко нарубленной кинзы
- 6 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных
- соль по вкусу
- 4 стакана шпината

Соедините уксус, чеснок, цедру и сок лаймов, имбирь и хлопья перца чили в большой миске, хорошо перемешайте. Добавьте киноа, адзуки, бобовые проростки, кинзу, зеленый лук и соль, перемешайте, чтобы все пропиталось с заправкой. Перед подачей поставьте на 30 минут в холодильник. Подавайте на подложке из шпината.

САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ ЛИМСКОЙ ФАСОЛИ С КИНОА

ЛИМСКАЯ ФАСОЛЬ и киноа обе родом из Южной Америки. Возможно, поэтому они так хорошо сочетаются в этом натуральном и вкусном блюде.

НА 4 ПОРЦИИ

- 2 ст. л. коричневого рисового сиропа
- ¼ стакана коричневого рисового уксуса
- цедра 1 лайма и сок 2 лаймов
- 4 стакана киноа сваренной (см. стр. 20)
- 2 стакана сваренной молодой лимской фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- 2 стакана нарезанной краснокочанной капусты
- 1 морковь, очищенная и натертая
- ½ стакана рубленой кинзы
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Соедините в глубокой миске сироп, уксус, цедру и сок лайма и взбейте венчиком до однородной консистенции. Добавьте все остальные ингредиенты и хорошо перемешайте с заправкой. Перед подачей охладите.

САЛАТ ИЗ ПШЕНА С ФРУКТАМИ

ВАРКА ПШЕНА, как и пасты — в большом количестве воды, — помогает ему оставаться рассыпчатым при остывании. Подавайте этот салат на подложке из рукколы или другой зелени.

НА 4 ПОРЦИИ

1 стакан пшенной крупы

цедра и сок 1 апельсина

сок 1 лимона

3 ст. л. коричневого рисового сиропа

½ стакана несульфированной кураги, нарубленной
(см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)

½ стакана коринки (мелкого темного изюма)

½ стакана светлого изюма

1 яблоко, очищенное и нарезанное кубиками

2 ст. л. мелко нарубленной мяты

1. Вскипятите в кастрюле на сильном огне 2 л подсоленной воды и всыпьте промытое пшено. Доведите до кипения, убавьте огонь до среднего, накройте крышкой и варите 12—14 минут. Слейте воду с пшена, промойте под холодной водой, чтобы остудить, оставьте.
2. В большой миске смешайте апельсиновый и лимонный сок, цедру и сироп. Взбейте венчиком до однородной консистенции. Положите курагу, темный и светлый изюм, яблоко и мяту, хорошо перемешайте. Добавьте приготовленное пшено и перемешайте, чтобы все пропиталось заправкой. Перед подачей охладите.

САЛАТ ИЗ БУЛГУРА С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ



БУЛГУР быстро готовится, что делает это блюдо идеальным для лета — не нужно проводить слишком много времени у горячей плиты. Для безглютенового варианта используйте киноа — с этой крупой салат тоже готовится быстро, менее 20 минут.

НА 4 ПОРЦИИ

1½ стакана булгура

1 стакан помидоров черри, разрезанных пополам

1 средней величины огурец, без семян, нарезанный кубиками

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), нарезанные

цедра и сок 2 лимонов

2 ст. л. красного винного уксуса

1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили (или по вкусу)

¼ стакана рубленого эстрагона

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Вскипятите в средней по объему кастрюле 3 стакана воды и всыпьте булгур. Снимите кастрюлю с огня, накройте плотно прилегающей крышкой и оставьте до тех пор, пока вся влага не впитается, а крупа не станет мягкой (около 15 минут). Выложите булгур слоем на противень и дайте ему остыть до комнатной температуры. Переложите остывший булгур в миску, добавьте все остальные ингредиенты и хорошо перемешайте. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

ОСЕННИЙ САЛАТ ИЗ ПШЕНИЦЫ С ЯГОДАМИ

ДРОБЛЕНАЯ ПШЕНИЦА — одна из самых питательных круп, которая даже при долгой варке сохраняет максимум своих полезных свойств. Для безглютеновой версии используйте киноа или пшено (к тому же эти крупы готовятся быстрее).



НА 4 ПОРЦИИ

2½ стакана дробленой пшеницы, замоченной на ночь

¼ стакана + 2 ст. л. яблочного уксуса

¼ стакана коричневого рисового сиропа

2 стебля сельдерея, тонко нарезанных

½ стакана рубленого зеленого лука (белая и зеленая части)

2 ст. л. рубленого эстрагона

1 груша сорта боск, очищенная и нарезанная кубиками

½ стакана сушеной клюквы

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Вскипятите в среднем по объему сотейнике 5 стаканов воды и всыпьте пшеницу. Доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего, накройте крышкой и варите до мягкости пшеницы, около 1¾ часа. Слейте жидкость из кастрюли и промойте пшеницу холодной водой.
2. Соедините все остальные ингредиенты в глубокой миске. Добавьте остывшую пшеницу и хорошо перемешайте. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

ЭТО БЛЮДО отлично смотрится и может быть подано гостям. Если вы приготовите песто заранее и будете держать его под рукой — а я именно это рекомендую сделать, — приготовление фаршированных помидоров займет у вас считанные минуты. Для полноценной трапезы дополните их зеленым салатом.



НА 6 ПОРЦИЙ

4 стакана сваренной белой фасоли (см. стр. 19) или **2** банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть
1 банка (400 г) консервированных сердцевин артишока (без масла), жидкость слить и крупно нарезать
½ средней величины луковицы, очищенной и мелко нарубленной
½ стакана песто из базилика (см. стр. 36)
6 крупных помидоров, например «бычье сердце»

1. Соедините фасоль, артишоки, лук и песто в небольшой миске, перемешайте и отставьте.
2. Срежьте с каждого помидора верхушку толщиной 1,5 см и с помощью ложки удалите мякоть, оставляя стенки толщиной 1 см. Дайте стечь лишней влаге, затем заполните помидоры начинкой по и выложите их на большое блюдо или порционные тарелки для подачи.

САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

ВКУСЫ ИНГРЕДИЕНТОВ этого салата очень интенсивные и пряные, поэтому блюдо хорошо подойдет для зимы — сезона, когда нам хочется съесть что-то согревающее. В холодное время года прогрейте фасоль и смешайте с остальными ингредиентами теплой, не охлаждайте блюдо перед подачей. Летом же, наоборот, хорошо охладите салат и подайте его на подложке из рукколы.

НА 4 ПОРЦИИ

4 стакана сваренной белой фасоли (см. стр. 19) или **2** банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть
2 крупных помидора, нарезанных кубиками
цедра и сок **2** лаймов
¼ стакана коричневого рисового уксуса
½ стакана рубленой кинзы
6 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных
1 перец халапеньо, мелко нарубленный (удалите семена для меньшей остроты)
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

САЛАТ С ПОМИДОРАМИ, КУКУРУЗОЙ И ФАСОЛЬЮ

ЕСЛИ ВЫ КУПИЛИ кукурузу на фермерском рынке, а собрана она была этим утром, можете ее не варить — просто добавьте свежие срезанные зерна в салат и наслаждайтесь сладким и свежим вкусом блюда.

НА 4 ПОРЦИИ

6 початков кукурузы

3 крупных помидора, нарезанных кубиками

2 сваренной белой фасоли нави (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

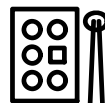
1 средней величины красная луковица, очищенная и мелко нарезанная

1 стакан мелко нарубленного базилика

2 ст. л. бальзамического уксуса

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Вскипятите воду в большой кастрюле. Положите кукурузу и варите 7—10 минут. Слейте воду и остудите кукурузу под холодной водой, затем срежьте с початков зерна.
2. В большой миске смешайте кукурузу, помидоры, фасоль, лук, базилик, бальзамический уксус, соль и перец. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.



САЛАТ С МАНГО И ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ

КОГДА Я В ПЕРВЫЙ РАЗ готовил блюдо с манго, я выбросил несколько штук, прежде чем понял, что во всех плодах есть такая большущая косточка, которую нужно вырезать. Это было 20 лет назад — задолго до того, как появились все эти ролики на YouTube, где наглядно показано, как правильно разделявать манго.

НА 4 ПОРЦИИ

4 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 2 банки (800 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

2 манго, очищенных, без косточки, нарезанных кубиками

1 средней величины красный сладкий перец, без семян, мелко нарезанный

1 пучок зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного

½ стакана мелко нарубленной кинзы

1 перец халапеньо, измельченный (удалите семена для меньшей остроты)

½ стакана красного винного уксуса

цедра и сок 1 апельсина

цедра и сок 1 лайма

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ-ГРИЛЬ И ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ

В СЛЕДУЮЩИЙ РАЗ, когда вы будете жарить овощи на гриле, сохраните половину (или приготовьте побольше!) для этого вкуснейшего летнего салата.

НА 4 ПОРЦИИ

½ порции овощных шашлыков на гриле (стр. 169)

2 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)
консервированной, жидкость слить и промыть

½ стакана мелко нарубленной кинзы

цедра 1 лайма и сок 3 лаймов

1 перец халапеньо, измельченный (удалите семена для меньшей остроты)

1 авокадо, разрезанное пополам, без косточки, очищенное и нарезанное кубиками
соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

САЛАТ С БОБАМИ ФАВА



РОДИНА БОБОВ ФАВА, известных также как обыкновенные или конские — Средиземноморье. Если вы взяли сухие бобы, не забудьте снять с них кожицу, прежде чем их готовить (поэтому не корите себя, если используете консервированные). Бобы фава не так часто встречаются в продаже, поэтому при необходимости можете заменить их бобами эдамаме или лимской фасолью.

НА 4 ПОРЦИИ

4 стакана сваренных бобов фава (см. стр. 19) или 2 банки (800 г)
консервированных, жидкость слить и промыть

2 крупных помидора, нарезанных

4 пера зеленого лука (зеленая и белая части), нарезанных

1 крупный огурец, очищенный, разрезанный пополам, без семян, нарезанный кубиками

½ стакана мелко нарубленной кинзы

1 перец халапеньо, измельченный (удалите семена для меньшей остроты)

цедра 1 лимона и сок 2 лимонов

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

САЛАТ С АПЕЛЬСИНАМИ, СВЕКЛОЙ И ФАСОЛЬЮ

ПРИЯТНАЯ СЛАДОСТЬ и насыщенный вкус свеклы оттеняются свежестью апельсина и укропа в этом наполненном жизнью, полезном для здоровья салате.

НА 4 ПОРЦИИ

4—6 свекел средней величины (около 700 г), помытых и очищенных

2 апельсина, натереть цедру и очистить дольки от пленок

2 стакана сваренной белой фасоли нави (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

¼ стакана коричневого рисового уксуса

3 ст. л. рубленого укропа

соль по вкусу

½ ч. л. свежемолотого черного перца

4 стакана салатных листьев ассорти

4 ст. л. очищенного и обжаренного миндаля (см. стр. 23), по желанию

1. Положите свеклу в сотейник и влейте воду, чтобы она покрыла корнеплоды. Доведите до кипения, накройте крышкой, убавьте огонь и варите до мягкости свеклы, около 20 минут. Слейте воду, дайте свекле остыть.
2. Когда свекла остынет, нарежьте ее на дольки и положите в глубокую миску. Добавьте цедру и дольки апельсина, фасоль, уксус, укроп, соль и перец. Аккуратно перемешайте.
3. При подаче выложите салатные листья на тарелки, сверху разложите свекольный салат и посыпьте миндалем, если его используете.

САЛАТ «СУККОТАШ»

КОГДА Я БЫЛ МАЛЕНЬКИМ и моя мама готовила этот салат, мне казалось, что меня за что-то наказывают, заставляя есть лимскую фасоль. Как может такой хороший кулинар, как мама, готовить что-то невкусное, если не с целью наказания? С тех пор прошло много лет, и я полюбил эту фасоль, поняв, что мама всегда заботилась о том, чтобы еда для всей семьи была полезной и питательной. Мой салат — это версия маминого рецепта.



НА 4 ПОРЦИИ

1½ стакана сваренной лимской фасоли (см. стр. 19)

3 початка кукурузы, срезать зерна (около 2 стаканов)

2 крупных помидора, нарезанных

1 средней величины красная луковица, очищенная и нарубленная

¼ стакана бальзамического уксуса или по вкусу

¼ стакана рубленой петрушки

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте.

САЛАТ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С ЛИМОНОМ И СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

КОГДА ЧЕЧЕВИЦА сварена, приготовить этот салат — минутное дело. Мята и кинза отлично дополняют блюдо, но для разнообразия можете попробовать заменить их базиликом и эстрагоном.

НА 4 ПОРЦИИ

1½ стакана зеленой чечевицы, промытой

3 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

цедра 1 лимона и сок 2 лимонов

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

½ стакана рубленой кинзы

2 ст. л. рубленой мяты

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), мелко нарубленных + немного для подачи

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

4 стакана рукколы

1. Всыпьте чечевицу в средний по объему сотейник, залейте овощным бульоном и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего, накройте крышкой и варите 35—45 минут. Готовая чечевица должна быть мягкой, но не разваренной.
2. Слейте жидкость с чечевицы и выложите ее в большую миску. Добавьте лимонные цедру и сок, чеснок, кинзу, мяту, зеленый лук, соль и перец, хорошо перемешайте.
3. При подаче разложите рукколу в тарелки, сверху выложите по порции салата и посыпьте зеленым луком.

ЗИМНИЙ САЛАТ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

ОЧИЩЕННУЮ И НАРЕЗАННУЮ кубиками тыкву можно купить в некоторых супермаркетах. Пока отвариваете ее на пару, сделайте песто — и у вас будет готов обед всего за 30 минут.

НА 4 ПОРЦИИ

1 тыква (около 900 г), очищенная и нарезанная на кубики со стороной примерно 1 см

4 стакана отварной фасоли каннеллини (см. стр. 19), или любой другой белой фасоли, или 2 банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть

1 средней величины красная луковица, очищенная и мелко нарубленная

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 порция пряного песто из кинзы (стр. 36)

1. Варите тыкву на пару в течение 10—12 минут, или до мягкости. Слейте выделившуюся жидкость и дайте тыкве остыть (или промойте холодной водой, если торопитесь).
2. Когда тыква остынет, выложите ее в глубокую миску с фасолью, луком, солью, перцем и песто. Хорошо перемешайте.

САЛАТ С ПРОРОСТКАМИ БОБОВ МУНГ И ШПИНАТОМ

РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ЭТА УНИКАЛЬНАЯ смесь растительных ингредиентов в индийском стиле так же вкусна, как и полезна.



НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ПРОРОСТКОВ:

- ½ стакана целых бобов мунг
- ½ ч. л. куркумы
- ¼ ч. л. соли или по вкусу, по желанию

ДЛЯ САЛАТА

- 2 средней величины клубня картофеля, в кожуре
- ½ стакана мелко нарезанных помидоров
- ½ стакана мелко нарезанного шпината
- ¼ стакана мелко нарезанного авокадо
- ¼ стакана мелко нарезанной кинзы
- 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука
- 1 ст. л. сока лайма
- 1 ст. л. кайенского перца
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ч. л. соли или по вкусу

ПРОРАЩИВАЕМ БОБЫ МУНГ

1. На ночь замочите бобы мунг в 1 стакане профильтрованной воды. Застелите глубокую миску чистой влажной тканью. Слейте с бобов воду и выложите их на ткань. Прикройте бобы углами ткани, чтобы они были полностью закрыты. Поставьте миску в прохладное затемненное место. Увлажняйте ткань каждые 6 часов. Проростки бобов будут удлиняться на ½ см каждые 12 часов.
2. Когда проростки достигнут нужной длины, аккуратно промойте их в чистой воде и варите в 2 стаканах воды с куркумой и солью в течение 10 минут, или до начала размягчения, но не до полной мягкости. Слейте воду, оставьте проростки.

ГОТОВИМ САЛАТ

3. Разрежьте клубни картофеля пополам. Положите в средний по объему сотейник и залейте водой, чтобы она их покрывала. Доведите до кипения, убавьте огонь до среднего и варите около 10 минут до мягкости (готовность можно проверить, проколов картофель вилкой). Слейте воду, дайте картофелю остыть, очистите его и нарежьте кубиками размером 1×1 см. Положите картофель в глубокую миску, добавьте ростки мунг, помидоры, шпинат, авокадо, кинзу, зеленый лук, сок лайма, кайенский перец, кумин и соль. Хорошо перемешайте и подавайте.

САЛАТ С АПЕЛЬСИНАМИ, ФЕНХЕЛЕМ И БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

СЛАДКО-КИСЛЫЙ вкус апельсина создает отличный баланс с анисовым вкусом фенхеля в этом блюде. Если вы любите салаты с большим количеством зелени, подайте его на подложке из шпината.

НА 4 ПОРЦИИ

6 больших апельсинов, очищенных и разделенных, на дольки
2 ст. л. свежавыжатого лимонного сока
2 ст. л. бальзамического уксуса
1 средней величины клубень фенхеля, очищенный и тонко нарезанный
2 ст. л. рубленой зелени фенхеля
2 стакана сваренной белой фасоли нави (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)
консервированной, жидкость слить и промыть
соль по вкусу
кайенский перец по вкусу
4 стакана рукколы

1. Соедините в глубокой миске дольки апельсинов, лимонный сок, бальзамический уксус, фенхель и его зелень, фасоль, соль и кайенский перец и хорошо перемешайте. Перед подачей дайте настояться 1 час.
2. При подаче разложите рукколу на порционные тарелки и выложите сверху салат.

САЛАТ С НУТОМ И АВОКАДО

ПОДАВАЙТЕ это вкуснейшее блюдо на подложке из листьев любого салата. Я предпочитаю рукколу, но вы можете выбрать какой-нибудь другой по своему вкусу.

НА 4 ПОРЦИИ

4 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 2 банки (800 г) консервированного, жидкость слить и промыть
1 маленькая красная луковица, очищенная и мелко нарубленная
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
цедра 1 лайма и сок 4 лаймов
1 перец халапеньо, измельченный (для меньшей остроты удалите семена)
½ стакана рубленой кинзы
соль по вкусу
1 авокадо, разрезанное пополам, без косточки, очищенное и произвольно нарезанное

Соедините все ингредиенты салата в средней по размеру миске и хорошо перемешайте. Авокадо добавьте непосредственно перед подачей.

САЛАТ С ТАКО И ЗАПРАВКОЙ ИЗ КИНЗЫ И ЛАЙМА

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

СЛЕГКА ПРЯНЫЙ, СВЕЖИЙ и очень вкусный, этот салат отличается насыщенным цветом и дает возможность поэкспериментировать с ингредиентами. Не бойтесь комбинировать его составляющие по своему вкусу!



НА 6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ САЛАТА

- 4 кукурузные тортильи
- 6 стаканов рубленого салата романо (или других салатных листьев)
- 1½ стакана огурцов, без семян, нарезанных
- 1½ стакана помидоров, без жидкости и семян, нарезанных
- 1½ стакана соцветий брокколи, нарезанных
- 1 банка (400 г) консервированной черной фасоли, жидкость слить и промыть
- 1 банка (400 г) консервированной фасоли пинто, жидкость слить и промыть
- 3 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

- 1 банка (400 г) консервированной фасоли каннеллини, жидкость слить и промыть
- 2 стакана кинзы, листьев и нежных стебельков
- 1 стакан листочков петрушки
- ¼ стакана тахини
- 1 банка (100 г) консервированного нарезанного зеленого перца чили, жидкость слить
- 2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли
- 1 ч. л. молотого перца чили
- ¼ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
- 1–2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных, по желанию
- цедра и сок 2 лаймов

ГОТОВИМ САЛАТ

1. Нарезьте кукурузные тортильи на небольшие кусочки, выложите на противень и запекайте в разогретой духовке до хруста (3–5 минут).
2. Выложите салат на дно большой миски. Сверху выложите огурцы, помидоры, брокколи, оба вида фасоли и зерна кукурузы. Отставьте.

ГОТОВИМ ЗАПРАВКУ

3. В чаше блендера соедините фасоль каннеллини, кинзу, петрушку, тахини, консервированный чили, соевый соус, молотый чили, хлопья перца, чеснок, цедру и сок лаймов, влейте 1 стакан воды. Измельчите до однородной консистенции.

ПОДАЧА

4. Выложите поверх салата кусочки тортильи и, если подаете сразу, полейте заправкой. Если же салат будет подаваться позднее, не поливайте его заправкой, чтобы овощи не дали сок и не увяли. Оставшуюся заправку храните в плотно закрывающемся контейнере в холодильнике до 4–6 дней и используйте с любым другим салатом или в качестве дипа для овощей.

САЛАТ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ, КАРТОФЕЛЯ И СПАРЖИ

ПРОСТОЙ картофельный салат в сочетании с фасолью превращается в полноценное, богатое на вкус блюдо. Готовьте этот салат в начале сезона, когда на рынках есть свежая спаржа. Если не планируете подавать его к столу сразу, приготовьте картофель и спаржу, охладите и храните в холодильнике до подачи, а в последний момент просто добавьте заправку.

НА 4 ПОРЦИИ

450 г картофеля с красной кожурой, очищенного и нарезанного кубиками размером 1×1 см

220 г спаржи, очищенной и нарезанной на кусочки длиной около 1 см

2 ст. л. коричневого рисового уксуса

2 ст. л. дижонской горчицы

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

2 стакана сваренной фасоли нави или 1 банка (400 г) консервированной,

жидкость слить и промыть

8 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

3 ст. л. рубленого шнитт-лука

1. Варите картофель на пару в течение 10 минут или до мягкости, добавьте к нему спаржу за 3 минуты до окончания готовки.
2. Соедините уксус, горчицу, чеснок, соль и перец в большой миске и хорошо взбейте венчиком. Добавьте еще теплые картофель и спаржу, а также фасоль, зеленый лук и шнитт-лук, хорошо перемешайте.



ВАРИАНТ

► Исключите из рецепта дижонскую горчицу, коричневый рисовый уксус и шнитт-лук, а вместо них используйте около ½ стакана чатни из кинзы (стр. 43).

ОСЕННИЙ САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОВОЩЕЙ И ТРАВ

ГОТОВЬТЕ ЭТОТ САЛАТ, когда созревают яблоки ваших любимых осенних сортов. Сладковатый вкус яблок отлично сочетается с кислинкой, которую придает заправка на основе клюквы. Режьте яблоки непосредственно перед подачей салата, чтобы сохранить их цвет, или положите их нарезанными в воду с лимонным соком, так они не потемнеют. Подавайте этот салат в качестве легкого ланча или в сочетании с рагу из красно-белой фасоли и тыквы (стр. 120) в качестве полноценной сытной трапезы.

НА 4 ПОРЦИИ

¼ стакана коричневого рисового сиропа

цедра и сок 1 апельсина

2 ст. л. бальзамического уксуса

1 ч. л. дижонской горчицы

щепотка кайенского перца

3 ст. л. натурально подслащенной сушеной клюквы, замоченной в 6 ст. л. кипятка, + 3 ст. л. сушеной клюквы для подачи

6 стаканов смеси салатных листьев

½ стакана половинок орехов пекан, обжаренных (см. стр. 23), по желанию

2 свежих хрустящих яблока, очищенных от кожуры и семян, нарезанных кубиками

1. Смешайте в чаше блендера сироп, цедру и сок апельсина, бальзамический уксус, горчицу, кайенский перец и замоченную клюкву. Измельчите до однородной консистенции и оставьте.
2. Положите в миску с салатными листьями орехи (если используете), яблоки и оставшуюся сухую клюкву. Непосредственно перед подачей добавьте заправку и перемешайте.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ И КАРТОФЕЛЯ С ПЕСТО ИЗ РУККОЛЫ

ЧЕРНАЯ ФАСОЛЬ делает это блюдо сытным, но также оно может служить отличным гарниром для летнего пикника как альтернатива старому доброму картофельному салату. Песто из рукколы обладает ярким вкусом, так как пряность рукколы увеличивается, когда ее измельчают. При желании вы можете также добавить блюду яркую ноту вкуса за счетпряного песто из кинзы (стр. 36).

НА 4 ПОРЦИИ

900 г картофеля с красной кожурой, очищенного и нарезанного

соль по вкусу, по желанию

1 маленькая красная луковица, очищенная и мелко нарубленная

сок 1 лимона

2 стакана сваренной черной фасоли (стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть

¾ стакана песто из базилика (стр. 36), но приготовленного из рукколы

Положите картофель в среднюю по объему кастрюлю и влейте столько воды, чтобы она покрывала его на 5 см. По желанию посолите, доведите до кипения и варите на среднем огне около 10 минут, или до мягкости. Слейте воду и выложите картофель в большую миску. Добавьте лук, лимонный сок, фасоль и песто, хорошо перемешайте.

АЗИАТСКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

ЭТОТ САЛАТ можно использовать в качестве начинки для спринг-роллов, завернув его в листы рисовой бумаги. Для заправки салата отлично подойдет соус понзу, он же годится и в качестве дипа для спринг-роллов.



НА 4 ПОРЦИИ

цедра 1 лайма и сок 2 лаймов

¼ стакана коричневого рисового сиропа

соевый соус с пониженным содержанием соли, по желанию

2 ст. л. коричневого рисового уксуса

4 стакана нарезанной китайской капусты

1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный соломкой

1 пучок зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного по диагонали

1 стакан проростков бобов мунг (см. стр. 77)

½ стакана рубленой кинзы

½ стакана рубленого базилика

1 перец чили серрано, тонко нарезанный по диагонали (для меньшей остроты удалите семена)

2 ст. л. рубленой мяты

соус понзу (стр. 44)

Соедините цедру и сок лайма, рисовый сироп и соевый соус (если используете) в большой миске и взбейте венчиком. Добавьте уксус, капусту, сладкий перец, зеленый лук, проростки, кинзу, базилик, перец чили и мяту, хорошо перемешайте. Подавайте соус понзу в отдельной посуде, чтобы приправить им салат по желанию.

САЛАТ ИЗ ФИОЛЕТОВОГО КАРТОФЕЛЯ С ЛИСТОВОЙ КАПУСТОЙ И ЗАПРАВКОЙ ИЗ КИНЗЫ И ТАХИНИ



РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ЭТОТ ЯРКИЙ И БОГАТЫЙ на вкус салат очень красиво смотрится на столе — фиолетовый картофель придает блюду необычный вид.



НА 4 ПОРЦИИ

5—6 клубней фиолетового картофеля
2 стакана нарезанной листовой капусты (кале)
½ стакана нарезанных помидоров
1¾ ч. л. сока лайма
1 стакан рубленой кинзы + немного для подачи
1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
¼ стакана + 2 ст. л. тахини
½ ч. л. соли или по вкусу
1 ч. л. кайенского перца

1. Положите картофель в среднюю по объему кастрюлю и влейте столько воды, чтобы полностью его покрыть. Доведите до кипения, убавьте огонь до среднего и варите около 10 минут, до мягкости (проверить готовность можно вилкой). Слейте воду и дайте картофелю остыть. Остывший картофель очистите (если хотите) и нарежьте кубиками размером 1×1 см.
2. Положите листовую капусту и помидоры в сковороду или сотейник и тушите 2—3 минуты, до легкого размягчения капусты. Время от времени добавляйте воду по 1—2 ст. л., чтобы овощи не прилипали ко дну посуды. Влейте ¼ ч. л. сока лайма, перемешайте и дайте остыть.
3. Соедините в блендере кинзу, чеснок, тахини, соль и кайенский перец, а также оставшийся сок лайма и 2 ст. л. воды. Взбейте до однородной консистенции.
4. В большую салатную миску выложите слой листовой капусты с помидорами, сверху — отварной картофель, полейте приготовленной заправкой. При подаче посыпьте рубленой кинзой (по желанию).



НА ЗАМЕТКУ

► Если вы хотите, чтобы салат смотрелся привлекательнее, очистите картофель; если оставите кожуру, картофель будет труднее нарезать ровными кубиками, но вкус все равно останется потрясающим.

САЛАТ ИЗ ЛИСТОВОЙ КАПУСТЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КЛЕНОВОГО СИРОПА И ГОРЧИЦЫ

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

ЛУЧШИЙ СПОСОБ приготовить аппетитный салат — дополнить его вкусной заправкой. Такая заправка не содержит масла, но она очень питательная, и приготовить ее можно всего за 5 минут. Эту чудесную заправку можно подавать также с другими салатами, с овощами, приготовленными на пару, с печеным картофелем, отварными крупами или с любой зеленью. Капуста кале — настоящий деликатес, который отлично сочетается в заправке со вкусом кленового сиропа и горчицы, но вы можете использовать любую зелень в любой комбинации.



НА 4—6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

- 1 стакан сваренной фасоли каннеллини (см. стр. 19)
- 2 ст. л. тахини
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 2 ст. л. пищевых дрожжей
- 1—2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли или соуса «Bragg Liquid Aminos»
- 1 ст. л. натурального кленового сиропа
- цедра и сок 1 лимона

ДЛЯ САЛАТА

- 6 стаканов листовой капусты (кале), без стеблей, нашинкованной
- 1 стакан нашинкованной краснокочанной капусты
- 1 стакан нарезанной соломкой моркови (2—3 средние по величине моркови, очищенные)
- 1 стакан мелко нарезанных соцветий брокколи
- 1 банка (400 г) консервированного нута, жидкость слить и промыть

ГОТОВИМ ЗАПРАВКУ

1. Соедините в блендере фасоль, тахини, горчицу, дрожжи, соевый соус, кленовый сироп, лимонную цедру и сок, влейте $\frac{1}{4}$ стакана воды и измельчите на высокой скорости до однородной консистенции. Если необходимо, долейте еще немного воды, чтобы заправка не была слишком густой.

ГОТОВИМ САЛАТ

2. Поместите в глубокую миску листовую и краснокочанную капусту, морковь, брокколи и нут. Влейте заправку и хорошо перемешайте.

**КРЕПКОГО
ЗДОРОВЬЯ**
МОЖНО ДОСТИЧЬ, ВСЕГО ЛИШЬ
ВКЛЮЧИВ В СВОЙ РАЦИОН
**НАТУРАЛЬНЫЕ
РАСТИТЕЛЬНЫЕ
ПРОДУКТЫ**
С НИЗКИМ
СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРОВ

СУПЫ

СУП ХОЛОСТЯКА

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

КОГДА ТЫ ДОМА ОДИН И ГОЛОДЕН, хочется чего-то сытного, но простого в приготовлении. Этот суп станет отличным решением — просто бросьте в кастрюлю все продукты, отварите до готовности, и вуаля — ужин на столе!

НА 1—2 ПОРЦИИ

- ½ средней величины луковицы, очищенной и нарубленной
- 1—2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные
- 3 стебля сельдерея, нарезанных
- 7 маленьких клубней картофеля с красной кожурой, очищенных и нарезанных
- 1 крупный клубень сладкого картофеля, очищенный и нарезанный
- 3 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

1. В среднем по объему сотейнике на среднем, ближе к сильному, огне потушите лук и чеснок в ½ стакана овощного бульона до их прозрачности.
2. Добавьте морковь, сельдерей, картофель, сладкий картофель и влейте оставшийся бульон. Доведите до кипения. Когда бульон закипит, убавьте огонь и варите до мягкости овощей (25—30 минут).
3. Влейте соевый соус, перемешайте и подавайте суп горячим.

ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ СУП

В ЛЕТНИЙ ПЕРИОД все овощи в этом супе могут (и должны!) быть свежими. В это время помидоры, тыква, кукуруза особенно вкусны, что со всей полнотой проявляется в восхитительном супе.

НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 большая луковица, очищенная и нарубленная
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 6 средней величины помидоров, нарезанных
- 2 средней величины цукини, нарезанных кубиками
- 1 небольшая желтая тыква, очищенная и нарезанная кубиками
- 3 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)
- 6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- ½ стакана рубленого базилика
- цедра и сок 1 лимона
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Положите лук в средний по объему сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок и потушите еще 1 минуту. Положите помидоры и готовьте 10 минут, пока они не потеряют форму. Добавьте цукини, тыкву, кукурузу и влейте бульон. Доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь до среднего и варите до мягкости овощей около 15 минут. В конце добавьте базилик и цедру и сок лимона. Приправьте солью и перцем.

ГАСПАЧО ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

ГАСПАЧО — идеальный суп для летнего меню, ведь для него ничего не нужно варить и готовится он очень быстро. Фасоль делает его сытным, но если вы предпочитаете легкую и освежающую версию — исключите ее из рецепта.



НА 4 ПОРЦИИ

6 крупных спелых помидоров (около 1,5 кг)

2 крупных огурца, очищенных, разрезанных пополам, освобожденных от семян, нарезанных кубиками

1 крупный красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками

1 средней величины красная луковица, очищенная и мелко нарубленная

¼ стакана красного винного уксуса

цедра 1 лимона

½ стакана рубленого базилика

соль и свежемолотый перец по вкусу

2 стакана сваренной фасоли каннеллини (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

Произвольно нарежьте 2 помидора и пюрируйте их в блендере. Перелейте в миску. Мелко нарежьте оставшиеся 4 помидора и тоже положите в миску. Добавьте огурцы, сладкий перец, лук, уксус, лимонную цедру, базилик, соль и перец, а также фасоль. Хорошо перемешайте. Перед подачей на 1 час поставьте в холодильник.

ВАРИАНТ

► Приготовьте острую и пряную версию этого супа, добавив 1 или 2 мелко нарубленных красных перчика чили, заменив базилик рубленой кинзой, а красный винный уксус — цедрой и соком 2 лаймов.



СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ, КУКУРУЗЫ И ФАСОЛИ

ЭТОТ ПРОСТОЙ суп готовится без всяких усилий. Он будет особенно вкусным, если использовать спелые сезонную зеленую фасоль и кукурузу, ведь овощи, которые «путешествовали» через всю страну или из-за границы, не сравнятся по вкусу со свежими. Если у вас нет своего огорода, поищите их на рынке, и вскоре вы станете там завсегдатаем!

НА 8 ПОРЦИЙ

1 крупная луковица, очищенная и нарезанная кубиками

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. рубленых листочков тимьяна

8 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

450 г картофеля с красной кожурой (7—9 небольших клубня), очищенных и нарезанных кубиками 1×1 см

450 г стручковой фасоли, без жестких кончиков, нарезанной кусочками длиной 1 см

6 початков кукурузы, зерна срезать (около 3½ стаканов)

4 стакана сваренной фасоли нави (см. стр. 19) или 2 банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Положите лук в средний сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок и тимьян, потушите еще 1 минуту. Влейте бульон, добавьте картофель, зеленую фасоль и кукурузу и варите под крышкой на среднем огне 15 минут. Положите сваренную фасоль, приправьте солью и перцем и варите еще 10 минут, до полной мягкости овощей.

КАЛЬДО ВЕРДЕ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

ПРОСТОЙ, НО ПОПУЛЯРНЫЙ в Португалии суп готовится обычно с картофелем, луком и листовой капустой. Добавляя фасоль, мы отступаем от традиций, но зато суп становится питательнее. Этот рецепт используется в качестве базового для множества вариаций и сочетаний корнеплодов, зелени и бобовых — он будет особенно хорош, если вы используете свежие сезонные овощи, к тому же его приготовление не отнимет много времени.

НА 4 ПОРЦИИ

1 крупная луковица, очищенная и нарезанная кубиками

6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных

4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

2 крупных клубня картофеля, очищенных и нарезанных кубиками

1 большой пучок листовой капусты (кале), без стеблей, нарезанной

2 стакана отварной фасоли каннеллини (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Положите лук в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте чеснок, потушите еще 1 минуту. Влейте бульон, добавьте картофель, капусту и фасоль. Варите под крышкой 25 минут. Приправьте по вкусу солью и перцем и варите без крышки еще 5 минут.

СУП ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ С ЛИМОНОМ И РОЗМАРИНОМ

ЛИМОННАЯ ЦЕДРА и розмарин придают оригинальности обычному супу из фасоли. Он приобретает восхитительный лимонный аромат и вкус не за счет сока, а благодаря цедре, поэтому совсем не кислит.



НА 6 ПОРЦИЙ

2 крупных стебля лука-порея (белая и светло-зеленая части), нарезанного и промытого
1 стебель сельдерея, нарезанный
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
2 ст. л. рубленого розмарина
450 г желтого картофеля (около **3** средних клубня картофеля), очищенного и нарезанного кубиками
2 стакана отварной фасоли нави (см. стр. 19) или **1** банка (**400 г**) консервированной, жидкость слить и промыть
6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
цедра 2 лимонов
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Положите лук-порея и сельдерея в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте чеснок и розмарин, потушите еще 1 минуту. Затем добавьте картофель, фасоль и влейте овощной бульон. Доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут, или до мягкости картофеля. В конце положите лимонную цедру, посолите и поперчите по вкусу и варите еще 5 минут.

ТОМАТНЫЙ СУП С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

В ЭТОМ СУПЕ отлично сочетаются подходящие друг другу по вкусу сезонные овощи. Для обогащения вкуса используйте песто из базилика (стр. 36) вместо рубленых листьев базилика.

НА 4 ПОРЦИИ

2 средней величины луковицы, очищенные и произвольно нарезанные
2 крупных красных сладких перца, без семян, произвольно нарезанных
3 крупных зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 ч. л. листочков тимьяна
450 г свежих помидоров (около **3** средней величины), произвольно нарезанных
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
¼ стакана нарезанного базилика (используйте технику «шиффонад», см. стр. 20)

Положите лук и красный перец в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну кастрюли. Добавьте чеснок и тимьян, потушите еще 1 минуту. Добавьте помидоры и варите под крышкой 20 минут. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или измельчите его порциями в стационарном блендере. Приправьте по вкусу солью и перцем, при подаче посыпьте нарезанным базиликом.

МИНЕСТРОНЕ

УЧИТЫВАЯ, ЧТО у минестроне столько же всевозможных вариантов, как и у томатного соуса (ведь, по сути, это просто овощной суп с добавлением бобовых, пасты или риса), вы быстро станете его горячим поклонником. Для разнообразия попробуйте приготовить этот суп со шпинатом вместо листовой капусты и с репой вместо картофеля. Добавление в минестроне пищевых дрожжей — шаг нетрадиционный, но они любому супу придадут более насыщенный вкус.



НА 8—10 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
- 2 крупные моркови, очищенные и мелко нарезанные
- 2 стебля сельдерея, нарезанных
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 8 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 2 ст. л. пищевых дрожжей, по желанию
- 1 банка (800 г) консервированных резаных томатов
- 2 ч. л. орегано
- 2 средней величины клубня картофеля с красной кожурой, очищенных и нарезанных кубиками
- 4 стакана нарезанной листовой капусты без стеблей
- ½ стакана сухого коричневого риса басмати
- 6 стаканов отварной фасоли каннеллини (см. стр. 19) или 3 банки (1,2 кг) консервированной, жидкость слить и промыть
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 1 стакан рубленого базилика

Поместите лук, морковь и сельдерей в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Положите чеснок и готовьте еще 1 минуту. Добавьте овощной бульон, дрожжи (если используете), помидоры, орегано, картофель, капусту и рис. Доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и варите 30 минут. Положите фасоль и варите еще 15 минут, до мягкости риса. Посолите, поперчите и добавьте базилик в самом конце.

КРЕМ-СУП СО СПАРЖЕЙ

ПРИГОТОВЬТЕ этот вкусный, пахнущий свежестью суп весной, когда в продаже появляется сезонная спаржа. Ярко-зеленые молодые ростки доступны весь теплый сезон, и суп из них — это нечто особенное.



НА 6 ПОРЦИЙ

1 крупная луковица, очищенная и нарезанная кубиками

2 ч. л. тимьяна

1 ст. л. рубленого эстрагона

4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

900 г свежей зеленой спаржи, очищенной и нарезанной кусочками длиной 1 см

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите лук в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте тимьян, эстрагон, овощной бульон и спаржу, готовьте на среднем, ближе к слабому, огне 20 минут, до полной мягкости спаржи.
2. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера. Приправьте по вкусу солью и перцем.

СУПЫ

90

ВИШИСУАЗ ИЗ ШПИНАТА

ЭТОТ СУП будет идеален на вкус поздней весной, когда можно сварить его из свежих шпината и укропа. Прохладная свежесть охлажденного супа порадует вас и в жаркие летние месяцы.

НА 6—8 ПОРЦИЙ

2 крупных стебля лука-порея (белая и светло-зеленая части), промытого и нарезанного

1 ст. л. рубленого укропа или по вкусу

1 лавровый лист

5 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

700 г картофеля (4—5 средней величины клубня картофеля), очищенного и нарезанного

250 г свежего шпината, нарезанного

цедра 1 лимона

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 стакан миндального молока без добавления сахара

1. Положите лук-порея в большую кастрюлю и тушите на среднем огне до мягкости, около 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте укроп и лавровый лист, тушите еще 1 минуту. Влейте бульон, положите картофель и доведите до кипения. Варите 15—20 минут, до мягкости картофеля.
2. Добавьте в суп шпинат и лимонную цедру, посолите и поперчите. Варите еще 5 минут, до мягкости шпината. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера. Перелейте суп обратно в кастрюлю и влейте миндальное молоко. Перемешайте и хорошо охладите перед подачей.

ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

БИСК ИЗ ЦУКИНИ

ЕСЛИ ВЫ выращиваете цукини в своем огороде, вам, безусловно, интересны новые рецепты приготовления этого великолепного урожайного овоща. Попробуйте сварить этот суп, и вы захотите, чтобы цукини был в вашем меню весь год!

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная

4 средней величины цукини, мелко нарубленных

2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

½ ч. л. рубленого тимьяна

¼ ч. л. тертого мускатного ореха

½ ч. л. лимонной цедры

½—1 стакан миндального молока без добавления сахара

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите лук в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте цукини, овощной бульон, тимьян, мускатный орех и лимонную цедру, варите 15 минут или до размягчения цукини.
2. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера. Перелейте суп обратно в кастрюлю и влейте миндальное молоко. Приправьте солью и перцем и прогрейте суп перед подачей.

КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ



ПЮРИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ усиливает их вкус, поэтому достаточно лишь этой операции, чтобы получить насыщенный аппетитный суп. Используйте этот рецепт как основу и варите супы из любых овощей, таких как картофель, морковь или корень сельдерея.

НА 6 ПОРЦИЙ

3 крупных стебля лука-порей (белая и светло-зеленая части), промытого и нарезанного

1 ч. л. листочков тимьяна

4 стакана соцветий брокколи (около 2 больших головок)

4½ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли + еще немного при необходимости

3 ст. л. пищевых дрожжей, по желанию

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите лук-порей в большую кастрюлю и тушите на среднем огне до мягкости, около 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте тимьян и тушите еще минуту, затем положите брокколи, влейте бульон и добавьте пищевые дрожжи, если их используете. Доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости брокколи (около 10 минут).
2. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера, разбавив бульоном, если суп слишком густой. Перелейте обратно в кастрюлю и приправьте солью и перцем.

БИСК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С КАРРИ



ПЮРИРОВАННЫЙ СУП из цветной капусты обладает прекрасной кремовой текстурой, а его изысканный вкус хорошо сочетается с ароматами любых специй.

НА 4 ПОРЦИИ

1 крупная луковица, очищенная и нарезанная

2 ч. л. тертого свежего имбиря

1 перец халапеньо, измельченный (для меньшей остроты удалите семена)

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1½ ч. л. порошка карри

1 крупная головка цветной капусты, разобранная на соцветия

4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

¼ стакана рубленой кинзы

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанные

1. Положите лук в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте имбирь, перец халапеньо, чеснок и порошок карри, готовьте еще 30 секунд. Положите цветную капусту, влейте бульон и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20—25 минут, до размягчения цветной капусты.
2. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера. Перелейте обратно в сотейник и приправьте солью и перцем. Подавайте, посыпав кинзой и зеленым луком.

«СЫРНЫЙ» КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

ТЕПЛЫЙ, НАСЫЩЕННЫЙ и кремообразный суп — деликатесная растительная альтернатива традиционному тяжелому и жирному сырному супу. По желанию вы можете пюрировать весь суп или лишь его часть — в любом случае это будет очень вкусно.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 1 лавровый лист
- 3 крупных клубня желтого картофеля (около 700 г), очищенных и нарезанных
- 1 порция соуса без сыра (стр. 40)
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанные
- 2 ст. л. рубленой петрушки

1. Положите лук в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте чеснок и готовьте еще 1 минуту. Влейте бульон, положите лавровый лист и картофель. Доведите смесь до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20—25 минут, до мягкости картофеля. Удалите лавровый лист. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера.
2. Верните суп в кастрюлю, добавьте соус без сыра и приправьте солью и перцем. Прогревайте на слабом огне, часто помешивая, в течение 5 минут. Подавайте, посыпав зеленым луком и петрушкой.



ВАРИАНТ

► Для пикантной острой версии этого супа потушите 2 измельченных перчика халапеньо вместе с луком. Одновременно с чесноком добавьте 1 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых, а также 1 ст. л. молотого перца чили, слегка подсушенного на сухой сковороде. В соус без сыра дополнительно добавьте цедру и сок 1 лайма. Вместе с зеленым луком при подаче посыпьте суп кинзой (вместо петрушки).

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КУКУРУЗОЙ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ С КАРРИ

ЭТО ОЧЕНЬ сытный и полезный суп с добавлением согревающих ноток вкуса карри.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная
- 1 крупный сладкий красный перец, без семян, нарезанный
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 2 крупных клубня желтого картофеля (около 450 г), очищенных и нарезанных
- 3 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)
- 4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 1 ст. л. порошка карри
- 1 порция соуса без сыра (стр. 40)
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанные
- ½ стакана рубленой кинзы

Положите лук и сладкий перец в большой сотейник и тушите на среднем, ближе к сильному, огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте еще 1 минуту. Положите картофель, кукурузу влейте бульон, добавьте порошок карри и доведите смесь до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут, до мягкости картофеля. Добавьте соус без сыра и проварите на слабом огне еще 5 минут. Приправьте солью и перцем. Подавайте, посыпав зеленым луком и кинзой.

КУКУРУЗНАЯ ПОХЛЕБКА

ЭТО ИДЕАЛЬНЫЙ СУП для лета, когда сладкий перец, кукуруза и помидоры в изобилии продаются на рынках.

НА 6 ПОРЦИЙ

2 средней величины луковицы, очищенные и нарезанные
2 красных сладких перца, без семян, мелко нарезанных
3 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
2 крупных клубня картофеля, очищенных и нарезанных кубиками
700 г помидоров (4—5 средней величины), нарезанных
6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
 $\frac{3}{4}$ стакана рубленого базилика
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите лук и сладкий перец в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте кукурузу и чеснок, готовьте еще 5 минут. Положите картофель и помидоры, влейте бульон. Доведите смесь до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите без крышки 25 минут, до мягкости картофеля.
2. Пюрируйте половину супа порциями в блендере, затем влейте пюрированную часть обратно в сотейник. Добавьте базилик, посолите и поперчите.



ВАРИАНТ

► Вместо репчатого лука можно взять лук-порей — 2 стебля (белую и светло-зеленую части), хорошо промытых и нарезанных.

СЫТНАЯ ОВОЩНАЯ ПОХЛЕБКА

РЕЦЕПТ ДЖУДИ МАЙКЛРАЙТ

МОЖНО НАЗВАТЬ это блюдо «кукурузной похлебкой», так как кукуруза придает ему особенный вкус. У нас дома никогда не переводятся стебли брокколи и цветной капусты, остающиеся при приготовлении других блюд. Я срезаю внешний жесткий слой (у брокколи это зеленая часть стебля) и нарезаю стебли небольшими кубиками. Если у вас под рукой недостаточно таких остатков, вы можете минут за 10 до окончания варки положить вместо них стебли сельдерея, а еще в качестве альтернативы подходят кольраби, чайот, репа или фенхель. Мне кажется, чем больше разных овощей в похлебке, тем она вкуснее, а свежий тимьян или укроп придадут дополнительный аромат.



НА 4–6 ПОРЦИЙ

8 маленьких клубней желтого картофеля (около 900 г), нарезанных кубиками 1×1 см

½ маленькой луковицы, очищенной и нарубленной

3 початка молодой кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов), початки сохранить

2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные кубиками

2 стебля сельдерея, нарубленные

¼ стакана рубленого красного сладкого перца

1 стакан рубленых стеблей цветной капусты и брокколи, без внешнего слоя (около 220 г)

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный

2 ст. л. рубленого тимьяна

⅛ ч. л. молотого белого перца

2 ч. л. молотого кумина

3 ст. л. рубленого укропа

соль по вкусу

1. Положите в большую кастрюлю картофель, лук, зерна и початки кукурузы, морковь, сельдерей, сладкий перец, стебли брокколи и цветной капусты, чеснок, тимьян, белый перец и кумин. Влейте 6 стаканов воды. Доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и варите 30 минут, до мягкости овощей.
2. Достаньте (но не выбрасывайте) початки кукурузы и дайте супу остыть. Пюрируйте 1 стакан супа в блендере (если любите супы гуще, пюрируйте 2 стакана) и верните обратно в кастрюлю. Добавьте укроп. Поскребите кукурузные початки обратной стороной ножа, чтобы вылущить кусочки зерен, и положите эти кусочки в похлебку. Приправьте солью и перемешайте.

ОВОЩНАЯ ПОХЛЕБКА «ОСЕННИЙ УРОЖАЙ»

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

ПРОСТОЙ, СЫТНЫЙ, ПОЛЕЗНЫЙ, этот суп поможет вам взбодриться в холодные зимние дни.



НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная (около 1 стакана)
- 3 стебля сельдерея, нарезанных (около 1 стакана)
- 2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные (около 1 стакана)
- 6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 2 маленьких цукини, нарезанных
- 2 маленьких клубня ямса, очищенных и нарезанных
- 4 лавровых листа
- 2 ст. л. тимьяна
- 3—4 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)
- 4 стакана утрамбованных листьев шпината

1. Соедините в большой кастрюле лук, сельдерей, морковь и $\frac{1}{2}$ стакана овощного бульона. Тушите в течение 6—8 минут на среднем огне, до прозрачности лука.
2. Добавьте цукини, ямс, лавровый лист, тимьян и влейте оставшийся бульон. Доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и варите 20—30 минут, до мягкости всех овощей.
3. Положите в суп половину кукурузных зерен и варите 10—15 минут. Удалите лавровый лист.
4. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера. Перелейте обратно в кастрюлю и добавьте оставшуюся кукурузу и листья шпината. Варите 5 минут до мягкости шпината. Перемешайте и подавайте суп горячим.

БИСК ИЗ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ



ЭТОТ КИСЛО-СЛАДКИЙ суп можно назвать десертным, тем более что в его состав входят имбирь, мускатный орех и корица, то есть специи, которые используются в большинстве сладких картофельных и тыквенных пирогов. В этом супе сладость не так явно выражена, благодаря добавлению лука и чеснока.

НА 6 ПОРЦИИ

1 крупная луковица, очищенная и нарезанная

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. тертого свежего имбиря

1 ст. л. тимьяна

½ ч. л. тертого мускатного ореха

1 ч. л. молотой корицы

3 крупных клубня сладкого картофеля, очищенных и нарезанных кубиками

**6 стаканов овощного бульона (стр. 23) или покупного бульона без добавления соли
цедра и сок 1 апельсина**

1½ стакана миндального молока без добавления сахара

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите лук в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте чеснок, имбирь, тимьян, мускатный орех и корицу, готовьте еще 1 минуту. Положите сладкий картофель, влейте бульон, добавьте цедру и сок апельсина и доведите содержимое кастрюли до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 25 минут до мягкости картофеля.
2. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера. Перелейте обратно в кастрюлю и влейте миндальное молоко. Проварите еще 5 минут и приправьте по вкусу солью и перцем.

КИСЛЫЙ ТЫКВЕННЫЙ СУП

РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ХОТЯ В ЭТОМ СУПЕ И НЕТ молока и молочных продуктов, он питательный, аппетитный и неожиданно сливочный на вкус.



НА 4 ПОРЦИИ

2½ стакана тыквы, очищенной, разрезанной пополам, освобожденной от семян и нарезанной кубиками (примерно 1 тыква).

1 крупный клубень картофеля, очищенный и нарезанный кубиками (около 1 стакана)

1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная (около 1 стакана)

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный

¼ ч. л. смеси сухих итальянских трав или по щепотке орегано, базилика, розмарина и тимьяна

щепотка свежемолотого черного перца или по вкусу

¼ стакана зеленого горошка

¼ ч. л. сока лайма

рубленая петрушка

1. Доведите до кипения на сильном огне в большой кастрюле 3 стакана воды. Положите тыкву, картофель, лук, чеснок, смесь трав и поперчите. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут, до мягкости овощей.
2. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера. Перелейте обратно в кастрюлю и добавьте зеленый горошек и сок лайма. Варите еще 5—7 минут, до мягкости горошка. Подавайте горячим, посыпав рубленой петрушкой.

СУП ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК С КАРРИ

ЯБЛОКИ И ТЫКВА — дары осеннего урожая, и кислота яблок сорта гренни смит создает в этом супе идеальный баланс с «землистым» вкусом тыквы. Суп и сытный салат — вот простой и доставляющий удовольствие обед или ужин.



НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарезанная

1 крупная тыква, очищенная, без семян, нарезанная кубиками 1×1 см

(примерно 6 стаканов)

2 яблока сорта гренни смит, очищенных, без семенной коробки, нарезанных кубиками

1 ст. л. порошка карри

1 стакан яблочного сидра без добавления сахара

3 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
щепотка кайенского перца

соль по вкусу

Положите лук в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте тыкву, яблоки, порошок карри, сидр, овощной бульон и кайенский перец, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой около 20 минут до мягкости тыквы. Пюрируйте суп с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного блендера. Перелейте обратно в кастрюлю, если это необходимо, чтобы прогреть суп перед подачей. Приправьте солью по вкусу.

СУП МИСО

ЭТОТ ЛЕГКИЙ СУП — одно из самых популярных повседневных блюд японской кухни, и готовится он очень быстро. Суп мисо — отличное первое блюдо для любой трапезы, а в сочетании с салатом составит легкий поздний ужин.

НА 4 ПОРЦИИ

6 стаканов бульона из водорослей комбу (стр. 45)

½ стакана светлой пасты мисо

½ стакана рубленого зеленого лука (зеленая и белая части)

Доведите бульон комбу до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до слабого и варите 2 минуты. Снимите с огня и перелейте 1 стакан бульона в небольшую миску. Добавьте в нее пасту мисо и перемешайте венчиком до однородной консистенции и кремовой текстуры. Приготовленную смесь перелейте обратно в бульон. Добавьте зеленый лук и прогрейте на слабом огне в течение 2 минут.



ВАРИАНТ

► Вместе с зеленым луком можно добавить в суп 1½ стакана приготовленного шпината или 1½ стакана нарезанных тонкими ломтиками шампиньонов.

СУП ИЗ КАШТАНОВ

НЕСКОЛЬКО ЛЕТ НАЗАД моя подруга Элизабет подавала этот суп на рождественский ужин и приготовила для меня его веганскую версию. Я думал, что я умер и попал на «суповые» небеса! Он был кремовым, но без добавления молочных продуктов, полный вкуса, но без сложного сочетания многих ингредиентов. Это блюдо вы должны попробовать обязательно!



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарезанная
- 1 стебель сельдерея, мелко нарубленный
- 1 средней величины морковь, очищенная и мелко нарубленная
- 1½ ст. л. рубленого шалфея
- 1 ст. л. рубленого тимьяна
- 1 лавровый лист
- ⅛ ч. л. молотой гвоздики
- 4—5 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 1 банка (400 г) консервированного пюре из каштанов
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 2 ст. л. рубленой петрушки

Положите лук, сельдерей и морковь в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте шалфей, тимьян, лавровый лист, гвоздику и влейте овощной бульон. Доведите содержимое сотейника до кипения на сильном огне и вмешайте пюре из каштанов. Приправьте солью и перцем и варите 5 минут. При подаче посыпьте рубленой петрушкой.

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВКОЙ

БЕЛЫЕ ГРИБЫ придают этому супу, как и любому блюду, где они используются, насыщенный и яркий вкус, поэтому не поскупитесь и готовьте именно с ними, пусть они и дороговаты. Если вы не найдете в продаже коричневые шампиньоны, замените их обычными белыми.



НА 4–6 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная**
- 2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные кубиками**
- 2 стебля сельдерея, нарезанных кубиками**
- 230 г коричневых шампиньонов, нарезанных ломтиками**
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных**
- 2 ст. л. рубленого тимьяна**
- 2 ч. л. рубленого розмарина**
- 2 лавровых листа**
- 5 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли**
- 40 г сушеных белых грибов, замоченных на 30 минут в 1 стакане только что закипевшей воды**
- 3 стакана сваренной перловой крупы (см. стр. 20)**
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу**

Положите лук, морковь, сельдерей и коричневые шампиньоны в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну кастрюли. Добавьте чеснок, тимьян, розмарин и лавровый лист, готовьте еще 1 минуту. Влейте овощной бульон, добавьте размоченные белые грибы вместе с жидкостью от замачивания и доведите содержимое кастрюли до кипения. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и варите под крышкой около 20 минут, до мягкости грибов. Положите перловку и варите еще 10 минут. Посолите и поперчите.

СУП С ПЕРЦЕМ ЧИПОТЛЕ И ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ



ОБЖАРЕННЫЕ СПЕЦИИ и сушеный перец чили придают этому супу нотки остроты и дымка, а сок и цедра апельсина делают его ярким. Подавайте этот суп с маффинами с зернами кукурузы (стр. 222) и свежим салатом.

НА 4 ПОРЦИИ

1 крупная луковица, очищенная и нарубленная

1 крупный зеленый сладкий перец, без семян, нарезанный

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

1 ч. л. сушеного мексиканского орегано, обжаренного

1 ч. л. семян кориандра, обжаренных и смолотых

1 сушеный перец чипотле, разрезанный пополам, обжаренный на сухой сковороде 2—3 минуты, замоченный в прохладной воде на 15 минут и нарубленный

1 стакан свежего апельсинового сока

цедра 1 апельсина

4 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 2 банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Положите лук и сладкий перец в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну кастрюли. Добавьте чеснок, кумин, орегано, кориандр и перец чипотле, готовьте еще 2 минуты. Влейте апельсиновый сок, положите цедру и фасоль. Долейте столько воды, чтобы фасоль была ею покрыта на 8 см. Доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 25 минут. В конце посолите и поперчите.

СУП ИЗ ДРОБЛЕННОГО ГОРОХА



СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ и копченая паприка придают пикантность этому на первый взгляд обычному гороховому супу. Картофель растворяется в супе, придавая ему кремовую текстуру, а вкусы раскрываются постепенно, поэтому он будет даже вкуснее, если подать его на следующий день. По желанию добавьте в суп шпинат или зелень горчицы.

НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная**
- 1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная**
- 1 стебель сельдерея, нарезанный**
- 3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных**
- 1 лавровый лист**
- 2 ч. л. рубленого розмарина**
- 2 ч. л. рубленого тимьяна**
- 1 ч. л. копченой паприки**
- 1 крупный клубень сладкого картофеля, очищенный и нарезанный**
- 1½ стакана дробленого гороха**
- 6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли**
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу**

Положите лук, морковь и сельдерей в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, лавровый лист, розмарин, тимьян, паприку, сладкий картофель и горох. Влейте овощной бульон и доведите содержимое сотейника до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите до мягкости гороха, около 50 минут. Посолите и поперчите.

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ШПИНАТОМ

РЕЦЕПТ ЭТОГО СУПА родился случайно, когда однажды я готовил одновременно сразу два супа на разных конфорках: чечевичный — на одной и суп из цветной капусты, картофеля и шпината — на другой. Случайно я положил часть ингредиентов, приготовленных для одного супа, в другой, но, как это нередко случается, такая ошибка привела к отличному результату. Цветная капуста, картофель и чечевица придают супу великолепную кремовую текстуру, и он еще больше густеет, если подать его на следующий день.



НА 8—10 ПОРЦИЙ

1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
2 лавровых листа
2 ч. л. порошка карри или по вкусу
½ ч. л. куркумы
щепотка тертого мускатного ореха
1 банка (400 г) резаных томатов
1 стакан зеленой чечевицы, промытой
2 крупных клубня воскового картофеля, очищенных и нарезанных кубиками 1×1 см
1 маленькая головка цветной капусты, разобранный на соцветия
6 стаканов мелко нарезанного шпината
2 ст. л. рубленой кинзы
цедра и сок 1 лимона
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите лук в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну кастрюли. Добавьте чеснок и готовьте еще 1 минуту. Положите лавровый лист, порошок карри, куркуму и мускатный орех и готовьте 1 минуту. Вмешайте томаты и готовьте еще 3 минуты. Добавьте чечевицу, влейте 6 стаканов воды и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 30 минут. Положите картофель и цветную капусту, варите до их мягкости, около 15 минут.
2. Добавьте в суп шпинат, кинзу, лимонную цедру и сок. Снимите с огня, посолите и поперчите.

ЕГИПЕТСКИЙ СУП ИЗ БОБОВ ФАВА

ЭТОТ ПОПУЛЯРНЫЙ в Египте суп варится из бобов фава, популярных в Северной Африке. Если вы не смогли их найти, используйте нут или любые другие бобовые. Добавление мяты и лимона делают вкус супа восхитительным.

НА 4–6 ПОРЦИЙ

1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная
1 стебель сельдерея, тонко нарезанный
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
2 ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
1 ст. л. сладкой паприки
2 лавровых листа
1 крупный помидор, мелко нарезанный
6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
3 стакана отварных бобов фава (см. стр. 19)
¼ ч. л. кайенского перца или по вкусу
¼ стакана рубленой петрушки
цедра и сок **1** лимона
2 ст. л. рубленой мяты
соль по вкусу

106

1. Положите лук, морковь и сельдерей в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну кастрюли. Добавьте чеснок, кумин, паприку, лавровый лист и помидор, готовьте 5 минут. Влейте бульон, положите бобы фава и варите под крышкой 20 минут.
2. Добавьте в суп кайенский перец, петрушку, цедру и сок лимона и мяту. Варите еще 5 минут, после чего посолите и снимите с огня.

ТАЙСКИЙ СУП-ЛАПША

ЕСЛИ ВЫ ПОДГОТОВИЛИ ингредиенты для супа, сварить его — дело нескольких минут. Тушение овощей перед варкой ускоряет процесс готовки и позволяет не проводить много времени у плиты. Это блюдо представляет собой полноценный обед в одной тарелке.



НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная

1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная

170 г грибов шиитаке, без ножек

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. натертого имбиря

2 стакана нарезанной капусты бок чой

4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

цедра и сок 1 лайма

1 перец чили серрано, нарезанный круглыми ломтиками

(для меньшей остроты удалите семена)

170 г коричневой рисовой лапши, приготовленной согласно инструкции на упаковке, воду хорошо слить, держать в тепле до подачи

1 стакан проростков бобов мунг (см. стр. 77)

½ стакана рубленой кинзы

1. Положите лук, морковь и грибы в среднюю по объему кастрюлю и тушите 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи и грибы не прилипали ко дну кастрюли. Добавьте чеснок, имбирь, капусту бок чой, влейте бульон и соевый соус, добавьте цедру и сок лайма и перец чили серрано. Доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите 10 минут.
2. Для подачи разложите лапшу в глубокие порционные миски. Влейте суп и посыпьте проростками бобов мунг и кинзой.

ТАЙСКИЙ ОВОЩНОЙ СУП

РЕЦЕПТ ДЖУДИ МАЙКЛРАЙТ

ЭТОТ ОСТРЫЙ СУП в тайском стиле сладкий, кислый и острый одновременно. Овощи делают его не только сытным, но и ярким, полным ароматов. В такой суп традиционно кладется сахар, но в данной версии сладость достигается естественным путем: за счет добавления ямса и сладкого картофеля. Нарезьте ямс и картофель не слишком мелкими кубиками, чтобы они не разварились и не потеряли форму. Если у вас под рукой не будет свежего кокоса, замените его несладкой сушеной мякотью.



НА 4–6 ПОРЦИЙ

вода из 3 молодых кокосов или около 3½ стаканов консервированной кокосовой воды
мякоть из ½ кокоса (110–170 г), по желанию

1 клубень сладкого картофеля, очищенный и нарезанный крупными кубиками

2 ямса, очищенных и нарезанных крупными кубиками

1 маленькая тыква, очищенная, без семян, нарезанная кубиками

2 маленькие моркови, очищенные и нарезанные

110 г грибов шиитакэ или коричневых шампиньонов, нарезанных ломтиками

2 средней величины помидора, нарезанных

3 стебля лемонграсса (только нижняя часть), разрезанных пополам
и нарезанных длинными кусочками

2 перца халапеньо, разрезанных пополам, без семян

3 листа кафрского лайма

½ средней величины луковицы, очищенной и нарезанной

5 см корня имбиря, очищенного и крупно нарезанного

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченный

сок 2 больших лаймов (около ½ стакана)

1½ ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

1½ ч. л. молотого кориандра

щепотка белого перца

3 стакана шпината (около 220 г), крупно нарезанного

1½ стакана стручкового гороха, вылущенного

рубленая кинза

1. Кокосовую мякоть вместе с кокосовой водой измельчите в блендере на высокой скорости
2. В большом сотейнике соедините пюрированный кокос со всеми ингредиентами по списку, включая белый перец. Доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до слабого и варите 20 минут. Добавьте шпинат и горох, варите еще 1 минуту.
3. Снимите суп с огня. Удалите лемонграсс, имбирь, листья кафрского лайма и половинки перца чили. Подавайте, посыпав кинзой, очень горячим.

НА ЗАМЕТКУ



► Если у вас под рукой нет одновременно сладкого картофеля и ямса, используйте что-то одно, но следите за количеством — его, возможно, нужно будет отрегулировать, чтобы достичь баланса сладкого и кислого в супе. Если, на ваш взгляд, супу не хватает кислоты, добавьте немного сока лайма или рисового уксуса. Перец халапеньо может придать супу очень острый вкус, поэтому начните с 1 перчика и добавьте больше, если остроты будет недостаточно.

ТОМ ЯМ КУНГ (ТАЙСКИЙ ОСТРО-КИСЛЫЙ СУП)

ТОМ ЯМ КУНГ традиционно варится на основе куриного бульона и, как правило, в его состав входят креветки и рыбный соус *нам пла*. Купить все ингредиенты для супа гораздо сложнее, чем его приготовить, но оно того стоит. В некоторых супермаркетах имеются отделы с азиатскими продуктами, где продается все необходимое, также можно заказать продукты в Интернете. По возможности выбирайте свежие стебли лемонграсса и тайский базилик, а не обычный итальянский.



НА 4 ПОРЦИИ

4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

4 тонких ломтика свежего имбиря

1 стебель лемонграсса, нарезанный кусками по 4,5 см

2 ст. л. тайской красной пасты карри

3 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

цедра и сок 2 лаймов

1 банка (400 г) нежирного кокосового молока

3 луковицы шалота, очищенные и тонко нарезанные

2 помидора, нарезанных

1 маленькая головка молодой капусты пак чой, тонко нарезанная

1 маленькая морковь, очищенная и нарезанная тонкой соломкой

1 стакан проростков бобов мунг (см. стр. 77)

¼ стакана рубленого тайского базилика

2 тайских красных перца чили, нарезанных кружочками

веточки кинзы

В большом сотейнике соедините бульон, имбирь, лемонграсс, пасту карри, соевый соус, цедру и сок лаймов и кокосовое молоко. Доведите до кипения на сильном огне. Положите шалот, помидоры, капусту пак чой и морковь. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и варите до мягкости овощей, около 25 минут. Удалите имбирь и лемонграсс, добавьте проростки бобов мунг, базилик и колечки перца чили. Подавайте, украсив веточками кинзы.

**ГОТОВИТЬ ПИЩУ
СВОИМИ РУКАМИ
НАМНОГО ДЕШЕВЛЕ,
ЧЕМ ПОКУПАТЬ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ
ПОЛУФАБРИКАТЫ**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

РАГУ И ЧИЛИ

ПРОСТОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ ПО-ТАЙСКИ

ЭТА ВКУСНЕЙШАЯ ПОХЛЕБКА — идеальное блюдо для ужина с неожиданно нагрянувшими гостями, но не думайте, что ее нужно готовить только в таких особых случаях. Она порадует вас своим великолепным вкусом всегда, когда вам захочется чего-то экзотического, тайского. Это блюдо рекомендуется подавать с коричневым рисом.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 2 ч. л. тертого имбиря
- 2 ст. л. тайской красной пасты чили или по вкусу
- цедра и сок 1 лайма
- 1 перец чили серрано, измельченный (для меньшей остроты удалите семена)
- 2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли
- 1 банка (400 г) нежирного кокосового молока
- 1 стакан овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 3 стакана разных овощей на ваш выбор, таких, как бобы эдамаме, водяной орех (чили), морковь, соцветия брокколи или сахарный горошек в стручках
- $\frac{1}{2}$ стакана рубленой кинзы
- 2 ст. л. рубленой мяты

Поместите лук в большой сотейник и тушите на среднем, ближе к сильному, огне 7—8 минут, до мягкости и золотистого цвета. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, имбирь, пасту чили, сок и цедру лайма и перец чили серрано, готовьте 30 секунд. Влейте соевый соус, кокосовое молоко, овощной бульон, добавьте смесь овощей, убавьте огонь до среднего и варите 10 минут, до мягкости всех овощей. Вмешайте кинзу и мяту и подавайте.

ПРЯНОЕ ТАЙСКОЕ РАГУ ИЗ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ

ЭТА ПОХЛЕБКА одновременно немного сладкая, немного кислая и немного острая — такое странное сочетание различных вкусов характерно для тайской кухни. Важно соблюсти баланс этих вкусов, чтобы ни один из них не доминировал.



НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная
- 2 стебля сельдерея, нарезанных
- 2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные
- 2 перца чили серрано, без семян, нарубленных
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 2 ч. л. тертого имбиря
- 1 ст. л. молотого кориандра
- 3 ст. л. тайской красной пасты чили или по вкусу
- 6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 4 крупных клубня сладкого картофеля, очищенных и нарезанных кубиками 1×1 см (около 8 стаканов)
- цедра 1 лайма и сок 2 лаймов
- ½ ч. л. кайенского перца, по желанию
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- ½ стакана рубленой кинзы

Положите лук, сельдерей и морковь в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте перец чили серрано, чеснок, имбирь, кориандр, красную пасту чили и ½ стакана воды. Взбейте венчиком и тушите 3—4 минуты. Влейте бульон, добавьте сладкий картофель, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и тушите под крышкой 25 минут, до мягкости картофеля. Добавьте цедру и сок лайма и кайенский перец, если используете. Приправьте солью и перцем и подавайте, посыпав кинзой.

РАГУ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ АДЗУКИ С МИСО

ФАСОЛЬ АДЗУКИ — это мелкая красная фасоль, которая схожа по текстуре с фасолью «черноглазка». В Восточной Азии из этой фасоли часто готовят десерты, но мы предлагаем использовать ее для приготовления густой и кисловатой на вкус похлебки. Паста мисо, кориандр и кинза придадут этому блюду богатый и насыщенный вкус.



НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная
1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
2 ст. л. молотого кориандра
2½ стакана красной фасоли адзуки, замоченной на ночь (см. стр. 19)
2 ст. л. мягкой светлой пасты мисо
1 стакан рубленой кинзы
1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
соль по вкусу

1. Положите лук и морковь в большой сотейник и тушите 7–8 минут на среднем огне. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и кориандр, готовьте еще 1 минуту.
2. Добавьте в сотейник фасоль и 8 стаканов воды, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости фасоли 50–60 минут.
3. Поместите 1 стакан жидкости из сотейника в маленькую миску, добавьте пасту мисо и перемешайте венчиком до полного растворения пасты. Перелейте смесь обратно в сотейник. Добавьте кинзу и хлопья перца чили, приправьте солью.



ВАРИАНТ

► За 10 минут до окончания варки добавьте в похлебку 1 пучок листовой капусты кале (нарезанной, без стеблей).

ЧИЛИЙСКОЕ РАГУ ИЗ ФАСОЛИ



ЭТА ПОХЛЕБКА из фасоли и тыквы — традиционное летнее овощное блюдо в Чили. Свежий базилик придает блюду неповторимый аромат. Подавайте это блюдо вместе с киноа или коричневым рисом и свежим салатом.

НА 4 ПОРЦИИ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 средней величины тыква (около 500 г), очищенная, нарезанная кубиками 1×1 см
- 2 стакана пестрой фасоли пинто (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- 6 початков кукурузы, зерна срезаны (около 3½ стакана)
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 1 стакан рубленого свежего базилика

Поместите лук в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, тыкву, фасоль, зерна кукурузы и 2 стакана воды, варите 25 минут, до мягкости тыквы. Посолите, поперчите и посыпьте базиликом.

114

ИНДИЙСКОЕ РАГУ С ПОМИДОРАМИ И БОБАМИ ФАВА

РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ЭТО ПОЛНОЦЕННЫЙ и сытный обед в одной тарелке. Если хотите, замените шпинат на вашу любимую зелень.

НА 4 ПОРЦИИ

- 1½ сваренных бобов фава
- ½ стакана киноа
- щепотка семян пажитника
- ½ стакана лука-порей, промытого и мелко нарубленного
- ½ зубчика чеснока, очищенного и измельченного
- 2 средней величины помидора, нарубленных
- ⅛ ч. л. куркумы
- ¼ ч. л. молотого кумина
- ½ ч. л. соли или по вкусу
- ½ стакана шпината
- свежемолотый черный перец по вкусу

Соедините в кастрюле бобы фава, киноа и пажитник с 3 стаканами воды и доведите до кипения на сильном огне. Добавьте лук-порей и чеснок, варите на среднем огне 10—15 минут. Влейте еще 1½ стакана воды, положите помидоры, куркуму, кумин и соль, варите еще 5—7 минут на среднем огне, до мягкости киноа и бобов. В конце добавьте шпинат и приправьте перцем. Подавайте суп горячим.

ИСПАНСКОЕ РАГУ ИЗ НУТА

ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО КАТАЛОНИИ, эта похлебка обычно готовится с кумином, паприкой, картофелем и шпинатом или мангольдом. Главный ингредиент в классическом рецепте — испанская колбаса чоризо, но существует и множество вегетарианских вариантов. Я предлагаю добавить в похлебку копченую паприку и обжаренный кумин, чтобы усилить вкус блюда.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная
- 1 зеленый сладкий перец без семян, мелко нарезанный
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ч. л. кумина, обжаренного (см. стр. 23) и смолотого
- 1 ч. л. сладкой молотой паприки
- ½ ч. л. обжаренной копченой паприки
- 1 лавровый лист
- 1 крупный помидор, нарезанный небольшими кубиками
- 3 средних клубня желтого картофеля (около 450 г), нарезанных кубиками 1×1 см
- 5 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированного, жидкость слить и промыть
- 1 средний пучок мангольда (лиственной свеклы), без стеблей, нарезанного
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук и сладкий перец в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, кумин, оба вида паприки и лавровый лист, готовьте еще 1 минуту. Добавьте помидор, готовьте 3 минуты. Положите картофель, влейте бульон, добавьте нут и доведите содержимое кастрюли до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости картофеля, 20 минут. Положите мангольд, посолите и поперчите и готовьте под крышкой до мягкости мангольда около 5 минут.

РАГУ ИЗ ФАСОЛИ ПИНТО С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ И ПРЯНЫМ ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ

КУКУРУЗНАЯ КРУПА изготавливается из сушеных зерен кукурузы, обработанных щелочью и кислотой, чтобы крупа дольше хранилась. Она активно используется в блюдах южноамериканской и мексиканской кухни; в крупнодробленном виде для приготовления гарниров или добавления в суп, а мелкого помола — для мамалыги, поленты и подобных им блюд. В любом блюде кукурузная крупа, не имея собственного выраженного вкуса, впитывает вкусы других ингредиентов. Перец анчо (зеленый чили средней остроты) можно найти в сушеном или консервированном виде там, где продаются продукты мексиканской кухни. Обжаривание сушеного перца придает блюду чудесный аромат копченостей, которого не будет, если вы используете консервированный перец, но его тоже можно использовать. Если вы все-таки не нашли ни тот, ни другой, замените просто молотым острым красным перцем.



НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, мелко нарезанный
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ст. л. кумина, обжаренного (см. стр. 23) и смолотого
- 1 сушеный зеленый перец анчо, обжаренный на сухой сковороде в течение 3 минут, замоченный в теплой воде на 15 минут, без семян, пюрированный
- 2 стакана фасоли пинто (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- 400 г крупнодробленной кукурузной крупы быстрого приготовления
- 1 банка (700 г) консервированных томатов, пюрированных
- 2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- цедра и сок 2 лаймов
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- пряный песто из кинзы (стр. 36)

Поместите лук и сладкий перец в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, кумин и перец анчо, готовьте еще 1 минуту. Положите фасоль, всыпьте кукурузную крупу, влейте томаты и овощной бульон, доведите суп до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 30 минут. В конце добавьте цедру и сок лаймов, соль и перец по вкусу. Подавайте, положив в каждую тарелку ложку пряного песто из кинзы.

РАГУ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

С ШАФРАНОМ И БАЗИЛИКОМ

САМАЯ ДОРОГАЯ специя в мире встречается в этом блюде с одной из самых популярных пряных трав. Шафран продается во многих магазинах в отделе специй, но, возможно, он обойдется вам дешевле, если вы закажете его в Интернете. Если вы часто используете шафран, купите его сразу оптом, чтобы сэкономить.

НА 6 ПОРЦИЙ

2 луковицы, очищенные и нарубленные

2 стебля сельдерея, нарезанных кубиками

2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

½ стакана белого сухого вина

2 большие щепотки шафрана, замоченного на 15 минут в **¼** стакана воды, которая только начала закипать

1 банка (700 г) резаных томатов

4 стакана отварной фасоли каннеллини (см. стр. 19) или **2** банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть

2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1 стакан рубленого базилика

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук, сельдерей и морковь в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну кастрюли. Положите чеснок, готовьте еще 1 минуту. Добавьте вино и шафран вместе с водой, в которой он замачивался. Доведите суп до кипения на сильном огне. Добавьте томаты, фасоль и овощной бульон. Вновь доведите суп до кипения, затем убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 30 минут. В конце добавьте базилик, соль и перец по вкусу, варите еще 5 минут.

РАГУ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ С ГРИБАМИ



ИСПОЛЬЗУЙТЕ в этой похлебке любые свежие грибы, которые сможете купить, но помните, что коричневые шампиньоны или грибы шиитакэ гораздо ароматнее, чем обычные белые шампиньоны. Подавайте эту густую похлебку с полентой (стр. 223) и свежим салатом.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная

450 г коричневых шампиньонов, нарезанных ломтиками

6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных

1 банка (400 г) резаных томатов

¼ стакана рубленого базилика

1 ст. л. рубленого тимьяна

2 ч. л. рубленого розмарина

1 лавровый лист

4 стакана отварной белой фасоли нави (см. стр. 19) или **2** банки (800 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите чеснок, готовьте еще 1 минуту. Добавьте томаты, базилик, тимьян, розмарин, лавровый лист и фасоль, доведите суп до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 15 минут. В конце добавьте соль и перец по вкусу.

РАГУ ИЗ ЛИМСКОЙ ФАСОЛИ

ЛИМСКАЯ ФАСОЛЬ, приготовленная вместе с ароматным чесноком, гвоздикой, лавровым листом, придает похлебке замечательный вкус. Несмотря на то что лиманская фасоль наименее популярна из представителей семейства бобовых, она может стать основой потрясающих блюд. В детстве она мне совсем не нравилась, так как казалась слишком жесткой. Через много лет мой друг угостил меня блюдом из лимской фасоли, и я в нее просто влюбился.



НА 6 ПОРЦИЙ

1½ стакана лимской фасоли, замоченной на 8—10 часов (или на ночь), воду слить

2 лавровых листа

4 целых бутончика гвоздики

4 зубчика чеснока, очищенных

1 крупная луковица, очищенная и нарубленная

2 стебля сельдерея, мелко нарезанных

2 средней величины моркови, очищенные и мелко нарезанные

1 зеленый сладкий перец, без семян, нарезанный ломтиками

1 ч. л. листочков тимьяна

¼ стакана томатной пасты

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Высыпьте фасоль в кастрюлю с 4 стаканами воды, добавьте лавровый лист, гвоздику и чеснок. Варите 1 час или пока фасоль не размягчится, добавляя немного воды, чтобы она всегда была ею покрыта. Затем удалите все специи.
2. Пока варится фасоль, поместите лук, сельдерея и морковь в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте зеленый перец и тимьян, готовьте 4 минуты. Добавьте томатную пасту и готовьте еще 1 минуту.
3. Добавьте овощную смесь к фасоли и проварите все вместе в течение 15 минут на среднем огне. Посолите и поперчите.

ТОСКАНСКОЕ БОБОВОЕ РАГУ

ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП — традиционное блюдо одного из самых известных кулинарных регионов мира. Он очень простой, но чрезвычайно вкусный.



НА 6 ПОРЦИЙ

- 3 крупных стебля лука-порей (белая и светло-зеленая части), промытых и мелко нарезанных
- 2 стебля сельдерея, нарезанных кубиками
- 2 средней величины моркови, очищенные и мелко нарезанные
- 2 стакана рубленой белокочанной капусты
- 1 крупный клубень картофеля, очищенный и нарезанный кубиками
- 6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
- 3 стакана отварной фасоли каннеллини (см. стр. 19)
- 6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- ½ стакана рубленого базилика
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук-порей, сельдерей и морковь в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте капусту, картофель, чеснок, фасоль, влейте бульон и варите без крышки 30 минут, до мягкости картофеля. Вмешайте базилик, посолите и поперчите по вкусу.

120

РАГУ ИЗ КРАСНО-БЕЛОЙ ФАСОЛИ И ТЫКВЫ

ВКУСНЕЕ ВСЕГО это блюдо будет, если приготовить его из красно-белой мексиканской фасоли анасази, обладающей особенно ярким вкусом, но если вы не нашли ее, можете заменить более распространенной фасолью пинто (пестрой, красно-розовой) или обычной красной фасолью.

НА 6—8 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезанных
- 2 крупные моркови, очищенные и мелко нарезанные
- 2 зубчика чеснока, очищенных
- 2 ст. л. кумина, обжаренного (см. стр. 23) и смолотого
- 2 ст. л. томатной пасты
- 1 маленькая тыква (около 450 г), очищенная, без семян, нарезанная крупными кубиками
- 4 стакана отварной красно-белой фасоли анасази (см. стр. 19) или 2 банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- 6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 6 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного

Поместите лук, сельдерей и морковь в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и готовьте еще 1 минуту. Добавьте кумин, томатную пасту, тыкву, фасоль, влейте овощной бульон и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 25 минут, до мягкости тыквы. Приправьте солью и перцем, при подаче посыпьте зеленым луком.

ЭТО ТРАДИЦИОННОЕ еврейское блюдо готовится на Рош а-Шана, еврейский Новый год, и обычно включает в себя мясо и чернослив, а также другие сухофрукты. Я лично не большой любитель чернослива, поэтому готовлю цимес с сушеными яблоками, но если вы любите чернослив — конечно, готовьте с ним. По аналогии с моим любимым рецептом морковного пирога я добавил в это блюдо душистый перец и корицу. Цимес хорошо подать вместе с кускусом или киноа и свежим салатом.

НА 4 ПОРЦИИ

4 крупные моркови, очищенные и нарезанные толстыми ломтиками

3 крупных клубня сладкого картофеля, очищенных и нарезанных крупными кубиками

1 стакан сушеной несульфированной кураги (см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)

1 стакан сушеных нарезанных яблок

½ стакана светлого изюма

2 ст. л. лимонного сока

½ стакана несладкого яблочного сидра

¼ стакана коричневого рисового сиропа

1½ ч. л. молотой корицы

¼ ч. л. молотого душистого перца

соль по вкусу

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. Доведите до кипения воду в большом сотейнике на сильном огне и положите в нее морковь и сладкий картофель. Убавьте огонь до среднего и готовьте 10 минут до мягкости овощей (но не переварите их). Слейте воду и промойте овощи под холодной водой до остывания.
3. Соедините в форме для запекания размером 23×33 см отваренные морковь и картофель с курагой, яблоками, изюмом, лимонным соком, яблочным сидром, рисовым сиропом, корицей и душистым перцем. Посолите, накройте фольгой. Запекайте 30 минут, каждые 10 минут слегка перемешивая и снова прикрывая фольгой.

КРЕМОВОЕ РАГУ ИЗ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

РЕЦЕПТ ДЖУДИ МАЙКЛРАЙТ

СВОИМ ЗАПАХОМ, вкусом и приятной консистенцией это кушанье напоминает мне густое рагу, которое готовила моя мама, только данная версия более легкая и полезная. Благодаря основным ингредиентам — картофелю, крему из белой фасоли и вустерскому соусу текстура блюда становится похожей на ту, что достигается за счет обжаривания продуктов в жиру до коричневой корочки с последующим тушением, к тому же они пропитывают его тонким ароматом. Вы можете замочить, отварить и разложить белую фасоль в контейнеры для заморозки, чтобы она всегда была у вас под рукой, когда нужно загустить суп или соус. Убедитесь, что вы поместили картофель на самое дно формы, чтобы он был готов в указанное время.



НА 6—8 ПОРЦИЙ

ДЛЯ СМЕСИ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

- 1 крупный клубень сладкого картофеля, очищенный и нарезанный крупными кубиками
- 1 маленькая луковица, очищенная и нарубленная
- 2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные крупными кружочками
- 2 средней величины цукини, нарезанных ломтиками толщиной 1 см
- 1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный тонкими ломтиками
- 2 стакана соцветий цветной капусты (около 1 крупной головки)
- 220 г зеленой фасоли, без жестких кончиков
- 1 ст. л. тимьяна
- 1 лавровый лист
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 3 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

ДЛЯ СМЕСИ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ И ГРИБОВ

- 8 маленьких белых картофелин, нарезанных мелкими кубиками
- 2 стакана овощного бульона (стр. 23) или покупного бульона без добавления соли
- 220 г коричневых шампиньонов, нарезанных ломтиками
- 2 луковицы шалота, очищенные и нарубленные
- ½ ч. л. семян сельдерея
- ¼ ч. л. молотого белого перца
- ½ ч. л. измельченного сушеного шалфея
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ст. л. вустерского соуса

ДЛЯ КРЕМА ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

- 1 стакан отварной фасоли каннеллини или любой белой фасоли (см. стр. 19)

1. Разогрейте духовку до 230 °C.

ГОТОВИМ СМЕСЬ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

2. Выложите сладкий картофель на дно большой формы для запекания, сверху разложите лук, морковь, цукини, сладкий перец, цветную капусту, зеленую фасоль, тимьян, лавровый лист и чеснок, влейте бульон. Посолите и поперчите. Накройте фольгой. Поместите в разогретую

духовку и готовьте 50 минут, до мягкости сладкого картофеля. (Имейте в виду, что смесь из сладкого картофеля с овощами и картофельное пюре с грибами должны отправиться в духовку одновременно.)

ГОТОВИМ СМЕСЬ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ И ГРИБОВ

3. Выложите картофель на дно большой формы для запекания, влейте бульон, сверху разложите грибы и шалот, посыпьте семенами сельдерея, белым перцем, шалфеем и чесноком. Сбрызните вустерским соусом. Накройте фольгой. Поместите в разогретую духовку и готовьте 50 минут, до мягкости картофеля. Достаньте форму из духовки и разомните ее содержимое картофелемялкой, не стараясь добиться однородной консистенции.

ГОТОВИМ КРЕМ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

4. Соедините фасоль с 1 стаканом воды в чаше блендера и взбейте до кремообразного состояния, добавив еще немного воды, если необходимо, чтобы консистенция была однородной.

ПОДАЧА

5. Влейте крем из белой фасоли в картофельное пюре с грибами и хорошо перемешайте. Распределите поверх запеченной смеси сладкого картофеля и овощей. Верните в духовку и запекайте еще 10 минут.

РАГУ ИЗ ПШЕНА

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ исключить из меню рис, замените его пшеном. Это полезная безглютеновая крупа со слегка ореховым вкусом, и, что особенно важно, она быстро готовится. Бульон с корицей, имбирем и лавровым листом готовят в Северной Африке. Можно добавить еще и щепотку шафрана для красивого цвета и аромата. Как и в случае с другими крупами, чем дольше пшено варится, тем больше жидкости оно впитывает. Если похлебка получается слишком густой, долейте немного бульона или воды.



НА 4–6 ПОРЦИЙ

5–6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

2 палочки корицы по 5 см длиной

2 ст. л. натертого имбиря

1 лавровый лист

1 крупная луковица, очищенная и крупно нарезанная

2 крупные моркови, очищенные и нарезанные крупными кружочками

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 стакан пшена, промытого в горячей воде

1 большая головка цветной капусты, разобранной на соцветия

1 банка (400 г) резаных томатов

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

½ стакана рубленой кинзы

1. В небольшой кастрюле соедините овощной бульон, палочки корицы, имбирь и лавровый лист. Варите на среднем, ближе к сильному, огне в течение 15 минут. Снимите с огня, удалите специи, при желании процедите и отставьте.
2. Поместите лук и морковь в большой сотейник и тушите на среднем огне 8–10 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и готовьте еще 1 минуту. Влейте подготовленный овощной бульон, добавьте пшено, цветную капусту и томаты, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 12–15 минут, до мягкости цветной капусты и пшена. Приправьте солью и перцем.
3. При подаче посыпьте рубленой кинзой.

ЭФИОПСКОЕ ЧЕЧЕВИЧНОЕ РАГУ

ЭТОТ ЭКЗОТИЧЕСКИЙ суп родом из Африки традиционно готовится с добавлением специй, которые называют *берберскими*, а также с пряным осветленным маслом под названием *нитер кибе* (см. стр. 42). Вы можете сами приготовить берберскую смесь специй (см. ниже) или купить ее в магазине. Вкус этой смеси уникален, поэтому обязательно добавьте в эту смесь порошок карри как основной ее ингредиент.



НА 4 ПОРЦИИ

¼ стакана нитер кибе (стр. 42)
6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
2—3 ст. л. берберской смеси специй (см. ниже)
2 крупных помидора, нарезанных
1½ стакана красной чечевицы (около 220 г), промытой
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Прогревайте в среднем сотейнике нитер кибе, чеснок и берберские специи на среднем, ближе к слабому, огне в течение 5 минут. Добавьте помидоры и готовьте 10 минут, пока они не начнут терять форму. Всыпьте чечевицу, влейте 5 стаканов воды и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите до мягкости чечевицы (около 20 минут). Посолите и поперчите.

Берберская смесь специй

1 ст. л. молотой паприки
1 ч. л. молотого душистого перца
1 ч. л. кайенского перца
1 ч. л. молотого кардамона
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотой гвоздики
1 ч. л. молотого кориандра
1 ч. л. молотого пажитника
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. тертого мускатного ореха
1 ч. л. куркумы

Соедините все ингредиенты в небольшой миске и хорошо перемешайте. Храните в плотно закрывающейся емкости.

ОСЕННЕЕ ОВОЩНОЕ РАГУ

С СЕВЕРОАФРИКАНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

ЭТОТ СОГРЕВАЮЩИЙ суп пропитан классическими ароматами североафриканской кухни — сладкие, кислые, пряные и «землистые» нотки вкуса в одном блюде. Шафран, может быть, и самая дорогая специя в мире, но в этом рецепте, как и в большинстве других, его требуется совсем немного. В числе необходимых специй также значится сладкая паприка — это всего лишь менее острый вариант обычной молотой специй.

НА 6—8 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
- 2 крупные моркови, очищенные и нарезанные
- 2 стебля сельдерея, нарезанных ломтиками толщиной 1 см
- 3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ст. л. натертого свежего имбиря
- 1½ ст. л. сладкой паприки
- 2 ч. л. кумина
- 1 ст. л. семян кориандра
- 2 палочки корицы по 5 см длиной
- 8 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 1 средней величины тыква (около 500 г), очищенная, без семян, нарезанная крупными кубиками
- 1 репа, очищенная и нарезанная средними кубиками
- 1 большой клубень картофеля, очищенный и нарезанный кубиками 1×1 см
- 1 банка (400 г) резаных томатов
- 2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированного, жидкость слить и промыть
- 2 большие щепотки шафрана, замоченные на 15 минут в ¼ стакана теплой воды
- 2 ст. л. мелко нарубленной мяты
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- ½ стакана рубленой кинзы

Поместите лук, морковь и сельдерей в большую кастрюлю и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну кастрюли. Добавьте чеснок, имбирь, паприку, кумин, кориандр и палочки корицы, готовьте 3 минуты. Влейте овощной бульон, добавьте тыкву, репу, картофель, томаты и нут. Доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и варите без крышки 25 минут. Добавьте шафран вместе с жидкостью, в которой он замачивался, а также мяту. Посолите и поперчите. Варите еще 10 минут до мягкости овощей. При подаче посыпьте кинзой.



НА ЗАМЕТКУ

- Эту похлебку можно готовить с любыми другими овощами, например с корнем сельдерея или цветной капустой, поэтому не бойтесь экспериментировать и используйте те овощи, которыми располагаете в данный момент.

РАГУ ИЗ КОРИЧНЕВОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ С САЛЬСОЙ ИЗ АВОКАДО

РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ЧЕЧЕВИЦА ВХОДИТ в состав многих блюд латиноамериканской кухни. Подавайте это рагу с коричневым рисом или киноа, чтобы получилась полноценная трапеза.



НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ РАГУ:

- 1 стакан коричневой чечевицы, промытой
- ½ ч. л. соли или по вкусу
- ½ ч. л. куркумы
- 1 средней величины зеленый сладкий перец, без семян, мелко нарезанный (около ½ стакана)
- ½ стакана мелко нарезанного сельдерея
- ½ стакана мелко нарубленных помидоров
- ½ ч. л. порошка карри
- ½ ч. л. сока лайма

ДЛЯ САЛЬСЫ ИЗ АВОКАДО

- ½ авокадо, без косточки, очищенного, нарезанного мелкими кубиками (около ½ стакана)
- ½ стакана мелко нарубленных помидоров
- ½ ч. л. рубленой кинзы
- ½ ч. л. сока лайма
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца

ГОТОВИМ РАГУ

1. Соедините в большом сотейнике чечевицу, соль, куркуму и 2 стакана воды. Варите без крышки на среднем огне 25—30 минут. Добавьте сладкий перец, сельдерей, помидоры и порошок карри, варите еще 10 минут. Непосредственно перед подачей добавьте сок лайма и перемешайте.

ГОТОВИМ САЛЬСУ ИЗ АВОКАДО

2. Соедините в миске авокадо, помидоры, кинзу, сок лайма и черный перец. Хорошо перемешайте.
3. Подавайте похлебку горячее, дополнив сальсой из авокадо.

ЧИЛИ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

ЭТО БЛЮДО насыщенное и очень вкусное. Подавайте его с маффинами с зернами кукурузы (стр. 222) и щедрой порцией соуса без сыра (стр. 40). Держите этот рецепт про запас для случая, когда вам захочется чего-то простого и согревающего.

НА 6—8 ПОРЦИЙ

3 средней величины луковицы, очищенные и мелко нарубленные (около 1½ стакана)

1½ стакана рубленого сельдерея

2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные ломтиками (около 1 стакана)

2 средней величины сладких перца, без семян, мелко нарезанных (около 1 стакана)

1—2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

6 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1½ ст. л. порошка чили

1 ч. л. молотого кумина

1 ч. л. паприки

½ ч. л. копченой паприки

½ ч. л. кайенского перца

2 стакана красной чечевицы, промытой

1 банка (750 г) резаных томатов

1 банка (400 г) консервированной красной фасоли, жидкость слить и промыть

цедра и сок 1 лайма

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите в большую кастрюлю лук, сельдерей, морковь, сладкий перец и чеснок, влейте 1 стакан овощного бульона и разогрейте на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и готовьте, время от времени помешивая, до мягкости овощей (5—7 минут). Добавьте порошок чили, кумин, оба вида паприки и кайенский перец и готовьте еще 1 минуту, постоянно помешивая.
2. Добавьте чечевицу, помидоры, фасоль и оставшийся бульон. Накройте крышкой и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и варите, время от времени помешивая, до мягкости чечевицы (около 45 минут). В конце добавьте цедру и сок лайма, посолите и поперчите.

ЧИЛИ ИЗ ФАСОЛИ И ГРИБОВ

Я НЕ БЫЛ БОЛЬШИМ ПОКЛОННИКОМ чили до тех пор, пока не начал работать в первом в своей жизни ресторане и его не попробовал. Привожу свою версию этого рецепта. Грибы, фенхель и кокос делают это блюдо выдающимся — грибы придают ему «земляной» привкус, фенхель добавляет неожиданно выразительный аромат, а несладкий кокос является классической добавкой в мексиканские соусы и тушеные блюда.



НА 6 ПОРЦИЙ

1 крупная луковица, очищенная и нарубленная

450 г шампиньонов

6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. молотого кумина

1 ст. л. молотого перца чили анчо

4 ч. л. молотых семян фенхеля

½ ч. л. кайенского перца или по вкусу

1 ст. л. несладкой кокосовой муки

1 банка (750 г) резаных томатов

4 стакана сваренной фасоли пинто (см. стр. 19) или 2 банки (800 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

соль по вкусу

Поместите лук и грибы в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Положите чеснок, кумин, перец чили, фенхель, кайенский перец и кокос, готовьте 3 минуты. Добавьте томаты, фасоль и 2 стакана воды и варите под крышкой 25 минут. Посолите.

ЧИЛИ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ С ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО И ЛАЙМОМ

ПОКА Я РОС, чили у нас дома подавалось на ужин как минимум дважды в неделю, и я поклялся, что никогда не буду его есть, когда стану взрослым. Позже я понял, что готовить чили можно по-разному и я могу сделать его по своему вкусу. Обычно я использую для приготовления чили любые бобовые, которые есть под рукой, и вношу разнообразие во вкус блюда, которое я называю «Всеамериканским чили моей мамы», за счет добавления лайма и свежей кинзы, или корицы, или даже гвоздики, которую обычно кладут в чили в Цинциннати. По желанию уменьшают или увеличивают количество специй, добавляя перец халапеньо для большей остроты или немного молотого копченого перца чили для придания нотки дыма. Мне больше нравится использовать цедру лайма, нежели его сок; а вы можете использовать и то и другое или выбрать что-то одно.



НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
- 1 большой зеленый сладкий перец, без семян, мелко нарезанный
- 3 свежих перца халапеньо, без семян, измельченных
- 6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
- 2 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
- 1 банка (750 г) резаных томатов
- 4 стакана отварной фасоли или другой белой фасоли (см. стр. 19)
или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- 3 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона
без добавления соли
- цедра 1 лайма и сок 2 лаймов
- 1 стакан рубленой кинзы
- соль по вкусу

Поместите лук, сладкий перец и перец халапеньо в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и кумин, готовьте 2 минуты. Добавьте томаты, фасоль и овощной бульон, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 25 минут. В конце добавьте цедру и сок лайма, кинзу, посолите.

РУЛЕТКИ И СПРЕДЫ

Рулетики в листьях салата

Рулетики в листьях салата — идеальная еда для пикника или вечеринки, для летних дней, когда вам, чтобы насытиться, достаточно хрустящего свежего салатного листа с вкусной овощной начинкой внутри. В данном разделе вы найдете несколько рецептов рулетиков. В списке ингредиентов значится салат романо, но вы можете заменить его на любой другой сорт салата достаточно большими и не слишком плотными или ломкими листьями, чтобы их можно было легко сворачивать.

РУЛЕТКИ ИЗ САЛАТА С ХУМУСОМ И ТАБУЛЕ



ТАБУЛЕ С КИНОА, хумус и пряный песто из кинзы соединились в этом блюде так удачно, что вы почувствуете просто «праздник во рту»! Если вы не слишком жалуете кинзу, используйте песто из базилика (стр. 36).

НА 4 ПОРЦИИ

½ стаканапряного песто из кинзы (стр. 36)

2 стакана хумуса (стр. 138)

2 стакана табуле с киноа (стр. 66)

8 листьев салата романо

Намажьте 1 ст. л. песто на лист салата. Сверху выложите 2 ст. л. хумуса и 2 ст. л. табуле. Подверните края листа и сверните рулетик в виде толстой сигары. Повторите процедуру с оставшимися листьями и начинкой.

ОБЖАРЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ САЛАТА С ХУМУСОМ И СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

ГОТОВЬТЕ ЛЮБЫЕ обжаренные блюда из овощей — тех, что есть под рукой или самых свежих, специально купленных на рынке, — и используйте остатки для этих аппетитных рулетиков.

НА 4 ПОРЦИИ

1 порция хумуса (стр. 138)

1 порция основного овощного жаркого (стр. 167)

1 стакан рубленых трав, таких, как шнитт-лук, базилик или кинза

8 листьев салата романо

Выложите 3 ст. л. хумуса на один лист салата. Сверху выложите немного жареных овощей и посыпьте рубленой зеленью. Подверните края листа и сверните рулетик в виде толстой сигары. Повторите процедуру с оставшимися листьями и начинкой.

РУЛЕТКИ С ГРИБАМИ ПОРТОБЕЛЛО

ПРИГОТОВЬТЕ НЕМНОГО БОЛЬШЕ грибов портобелло на гриле (стр. 170), чем планировали, и на следующий день или позже используйте остаток для этого быстрого и простого блюда. Возьмите любой песто, какой есть под рукой, а если хотите чего-то необычного, выберите чатни из ананаса (стр. 43).

НА 4 ПОРЦИИ

½ стаканапряного песто из кинзы (стр. 36) или чатни из кинзы (стр. 42)

2 стакана сваренного коричневого риса (см. стр. 19)

1 порция грибов портобелло на гриле (стр. 170), нарезанных полосками толщиной 1,5 см

8 листьев салата романо

Намажьте 1 ст. л. песто на лист салата. Сверху выложите ¼ стакана риса и около половины нарезанного гриба портобелло. Подверните края листа и сверните рулетиком. Повторите процедуру с оставшимися листьями и начинкой.

РУЛЕТКИ «САМОСА»

САМОСА — это что-то типа индийской версии буррито: вкусная и ароматная начинка внутри хрустящего теста. Самоса с листом салата вместо теста — нечто необычное, но на вкус она не хуже, чем вариант с тестом, зато гораздо полезнее. Приготовьте такую же начинку, как в рецепте картофельной самосы с мангольдом (стр. 196).



НА 4–6 ПОРЦИЙ

1 порция начинки для картофельной самосы с мангольдом (см. стр. 200)

3 стакана сваренного коричневого риса (см. стр. 19)

чатни из кинзы (стр. 42)

8 листьев салата романо

Выложите часть начинки для самосы на один из листьев салата. Сверху выложите часть коричневого риса и ложку чатни из кинзы. Подверните края листа и сверните рулетиком. Повторите процедуру с оставшимися листьями и начинкой.

РУЛЕТКИ С ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ И РИСОМ

Я ПРОСТО ОБОЖАЮ эти рулетики. Все равно что есть тако, только с хрустящим листом салата вместо кукурузной лепешки. По желанию вы можете добавить в начинку немного рубленых помидоров и тонко нарезанного репчатого лука, чтобы усилить сходство с тако.



НА 6 ПОРЦИЙ

1 порция черной фасоли с рисом (стр. 198)

1 порция не слишком жирного гаукамоле (стр. 39)

1 большой кочан салата романо, разобранный на листья

Выложите немного черной фасоли с рисом в центр салатного листа. Сверху выложите немного гаукамоле. Подверните края листа и сверните рулетик в виде толстой сигары. Повторите процедуру с оставшейся начинкой, используя столько листьев, сколько понадобится, пока начинка не закончится.

РУЛЕТКИ С БОБАМИ ФАВА

СПРЕД ИЗ БОБОВ ФАВА похож на хумус, но более жидкий, к тому же он подается часто горячим. Его едят вместо супа или используют в качестве соуса для пасты. Для таких рулетиков используется довольно густой спред, чтобы они держали форму, поэтому используйте меньше воды при его приготовлении.

НА 4 ПОРЦИИ

1 ½ стакана спреда из бобов фава (стр. 139)

1 порция салата из помидоров, огурцов и мяты (см. ниже)

8 листьев салата романо

Выложите немного спреда из бобов фава в центр салатного листа. Сверху выложите часть салата из помидоров, огурцов и мяты. Подверните края листа и сверните рулетик в виде толстой сигары. Повторите процедуру с оставшимися листьями салата и начинкой.

Салат из помидоров, огурцов и мяты

2 крупных помидора, нарезанных кубиками

2 крупных огурца, очищенных, без семян, нарезанных кубиками

2 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

¼ стакана бальзамического уксуса

2 ст. л. рубленой свежей мяты

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Соедините помидоры, огурцы, зеленый лук, бальзамический уксус и мяту в миске, хорошо перемешайте. Приправьте солью и перцем. Дайте настояться 30 минут перед подачей.

РУЛЕТКИ «БАБА ГАНУШ» С МАРИНОВАННЫМИ ТОМАТАМИ

БАБА ГАНУШ — это ближневосточное блюдо, похожее на хумус (стр. 138), но приготовленное из жареных баклажанов. Оно обычно используется в качестве сытного гарнира или начинки, как в этих аппетитных рулетиках.



НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ БАБА ГАНУШ

- 1 крупный баклажан, отрезать хвостик
- 4 зубчика чеснока, очищенных и крупно нарезанных
- ½ ст. л. кумина, обжаренного (см. стр. 23) и смолотого
- ½ ст. л. тахини, по желанию
- 2 ст. л. свежесжатого лимонного сока
- цедра 1 лимона
- соль по вкусу
- кайенский перец по вкусу, по желанию

ДЛЯ МАРИНОВАННЫХ ТОМАТОВ

- 2 крупных помидора, нарезанных кубиками
- 1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
- 2 ст. л. рубленого базилика
- 2—3 ст. л. бальзамического уксуса
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

- 8 листьев салата романо

ГОТОВИМ БАБА ГАНУШ

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Наколите баклажан со всех сторон вилкой и положите на противень. Запекайте 1 час, пока баклажан не сморщится и не станет мягким. Дайте ему остыть, разрежьте пополам и выскребите мякоть. Положите мякоть в чашу блендера вместе с чесноком, кумином, тахини (если используете), соком и цедрой лимона, солью и кайенским перцем (если используете). Пюрируйте до однородной консистенции.

ГОТОВИМ МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ

2. В большой миске соедините помидоры, чеснок, базилик и бальзамический уксус, хорошо перемешайте. Посолите и поперчите.

СВОРАЧИВАЕМ РУЛЕТКИ

3. Выложите часть баба гануш на лист салата. Сверху выложите маринованные томаты. Подверните края листа и сверните рулетиком. Повторите процедуру с оставшимися листьями и начинкой.

ТАЙСКИЕ РУЛЕТКИ С ГРИБАМИ ПОРТОБЕЛЛО

ЭТИ РУЛЕТКИ, версия популярного уличного тайского кушанья, приготовлены из измельченных грибов, обжаренных с луком-шалотом, с добавлением многих традиционных тайских ингредиентов — мяты, кинзы, имбиря, соевого соуса и лайма. Если вы не нашли грибы портобелло, замените их коричневыми шампиньонами.

НА 4 ПОРЦИИ

1 ст. л. натертого имбиря

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
цедра и сок 1 лайма

3 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

2 крупные луковицы шалота, мелко нарубленные

450 г грибов портобелло, без ножек, мелко нарубленных

½ стакана крупно нарезанной кинзы

3 ст. л. мелко нарезанной мяты

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

4 крупных листа салата романо или 8 листьев поменьше

1. Соедините в маленькой миске имбирь, чеснок, цедру и сок лайма, соевый соус и хлопья перца чили, перемешайте, оставьте.
2. Разогрейте на сильном огне большую сковороду. Положите шалот и грибы и обжаривайте, помешивая, 3—4 минуты. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Влейте имбирную смесь и готовьте еще 1 минуту. Добавьте кинзу, мяту и зеленый лук, снимите с огня.
3. Для подачи выложите порцию приготовленной грибной начинки на лист салата. Подверните края листа и сверните рулетик. Повторите процедуру с оставшимися листьями салата и начинкой.

ПРОСТЫЕ РУЛЕТКИ С ФАСОЛЬЮ И РИСОМ

ПОЛЕЗНОЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ блюдо готовится очень просто, особенно если использовать оставшийся от другого блюда рис. Сделайте его еще полезнее, заменив тортильи на листья салата или подав начинку на подложке из различной зелени. Регулируйте остроту и количество сальсы в рецепте на свой вкус.



НА 4 ПОРЦИИ

- 2 стакана отварного коричневого риса (см. стр. 19)
- 2 стакана отварной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- $\frac{2}{3}$ стакана свежей томатной сальсы (стр. 38)
- 3 ст. л. свежесжатого сока лайма
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли или по вкусу
- 1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
- 3 ст. л. рубленой кинзы
- 4 цельнозерновые тортильи

1. Соедините в большой миске рис, фасоль, сальсу, сок лайма, соль, чеснок и кинзу, перемешайте.
2. Выложите 1 стакан с горкой приготовленной смеси в центр тортильи. Подверните края лепешки и сверните рулетик в виде толстой сигары. Повторите процедуру с оставшимися тортильями и начинкой.

ТАКО С ГРИБАМИ ПОРТОБЕЛЛО

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ грибы представляют собой великолепную начинку для самых разных рулетиков и тако, они такие насыщенные на вкус, что дополнительные ингредиенты почти не требуются.

НА 4 ПОРЦИИ

- 12 кукурузных тортилий
- 1 порция грибов портобелло на гриле (стр. 170), нарезанных полосками толщиной 1,5 см
- 1 порция сальсы верде (стр. 38)
- 1 красная луковица, нарезанная мелкими кубиками
- нарезанные листья салата романо

1. Прогрейте тортильи по одной на сухой сковороде на среднем огне, часто переворачивая, чтобы они остались мягкими и их было легко сворачивать.
2. Для подачи выложите несколько ломтиком грибов в центр тортильи и покройте их частью сальсы. Дополните красным луком и нарезанными салатными листьями. Подверните края лепешки и сверните рулетик в виде толстой сигары. Повторите процедуру с оставшимися тортильями и начинкой.



КОГДА Я ГОТОВЛЮ фахиты, у меня такое чувство, как будто я выиграл приз. У них совершенно особенный вкус, к тому же с ними вовсе не требуется проводить весь день на кухне. Приготовление овощей на сухой сковороде на сильном огне помогает достичь эффекта, будто они поджаривались на гриле.

НА 4 ПОРЦИИ

12 кукурузных тортилий

1 маленькая красная луковица, очищенная и нарезанная тонкими полукольцами

1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный тонкой соломкой

1 порция грибов портобелло на гриле (стр. 170), нарезанных полосками толщиной 1,5 см

½ ч. л. молотого кумина

1 перец халапеньо, без семян, мелко нарубленный

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

¼ стакана рубленой кинзы

2 ст. л. сока лайма

½ ч. л. соли или по вкусу

не слишком жирный гуакамоле (стр. 39)

«сметана» из тофу (стр. 39)

свежая томатная сальса (стр. 38)

1. Заверните тортильи в алюминиевую фольгу и поместите в духовку, нагретую до 175 °C, пока готовите остальные ингредиенты.
2. Обжаривайте лук и сладкий перец на большой сковороде на сильном огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте полоски грибов, кумин, перец чили, чеснок, кинзу, сок лайма и соль, готовьте еще 1 минуту. Снимите с огня.
3. Заверните смесь в подогретые тортилья, полейте гуакамоле, «сметаной» из тофу и томатной сальсой.

СПРЕД ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО КРАСНОГО ПЕРЦА

Я ЧАСТО ГОТОВЛЮ этот спред на основе тофу, но белая фасоль содержит меньше жира и больше клетчатки. Можно добавить к спреду свежие бобовые проростки и рубленый зеленый лук.

НА 2 СТАКАНА

2 стакана сваренной крупной белой фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

1 красный сладкий перец, запеченный (см. стр. 22), без семян,
крупно нарезанный

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

3 ст. л. рубленого укропа

цедра и сок 1 лимона

соль по вкусу

щепотка кайенского перца

Соедините все ингредиенты в миске или кухонном комбайне и пюрируйте до однородности.

138

ХУМУС

ХУМУС — это классическая паста ближневосточной кухни, она служит отличным дополнением ко многим блюдам. Как правило, хумус готовится с растительным маслом, но в этой версии для здорового питания густота нута разбавляется лишь лимонным соком и чесноком.



НА 1½ СТАКАНА

2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)

консервированного, жидкость слить и промыть

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

цедра и сок 1 лимона

1 ч. л. кумина, обжаренного (см. стр. 23) и смолотого

соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в миске или кухонном комбайне и пюрируйте до однородной консистенции. При необходимости добавьте немного воды, чтобы достичь нужной консистенции.

СПРЕД ИЗ БОБОВ ФАВА

ЭТОТ РЕЦЕПТ схож с рецептом хумуса (стр. 138), но шелковистая текстура бобов фава делает этот спред таким мягким и кремообразным, каким не сделает добавление других бобовых.



НА 3½ СТАКАНА

4 стакана сваренных бобов фава (см. стр. 6) или 2 банки (800 г)

консервированных, жидкость слить и промыть

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

цедра и сок 1 лимона

1 ч. л. кумина, обжаренного (см. стр. 23) и смолотого

соль по вкусу

Соедините все ингредиенты в кухонном комбайне, влейте 1 стакан воды и пюрируйте до однородной консистенции. При необходимости добавьте еще немного воды, чтобы достичь нужной консистенции.

ВЕСЕННИЙ САЛАТ ИЗ ПАСТЫ

ПРИГОТОВЬТЕ САЛАТ с пастой весной, когда на рынках продается спаржа и свежайший сахарный зеленый горошек. По возможности используйте также выращенный на своем огороде шнитт-лук.

НА 4 ПОРЦИИ

220 г свежей спаржи, очищенной и нарезанной кусочками длиной 2 см

220 г сахарного зеленого горошка в стручках, удалить жесткие кончики

340 г цельнозерновой пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, промытой холодной водой

1 банка (400 г) консервированных сердцевин артишока (без масла), жидкость слить, разрезать на 4 части

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

¼ стакана рубленого шнитт-лука

¼ стакана + 2 ст. л. бальзамического уксуса

1 ст. л. дижонской горчицы

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Приготовьте миску с водой и льдом. Доведите до кипения воду в небольшой кастрюле, положите спаржу и горошек. Варите 3 минуты, затем слейте и переложите в ледяную воду. Снова слейте воду и выложите овощи в большую миску с готовой пастой, артишоками, зеленым луком и шнитт-луком. Отставьте.
2. В маленькой миске смешайте уксус, дижонскую горчицу, соль и перец.
3. Влейте заправку в салат и хорошо перемешайте.

САЛАТ ИЗ ПАСТЫ С БАЗИЛИКОМ



ЭТО БЛЮДО ИЗ ПАСТЫ — моя усовершенствованная версия салата из макарон. Свежий базилик и обжаренные кедровые орешки придают изысканность, а домашний майонез, не содержащий вредных ингредиентов, делает вкус сливочным.

НА 4 ПОРЦИИ

340 г цельнозерновой пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, промытой холодной водой

1 банка (400 г) консервированных сердцевин артишока (без масла), жидкость слить, разрезать на 4 части

475 г помидоров черри, разрезанных пополам, если они крупные

¼ стакана кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 19), по желанию

1 стакан майонеза (стр. 41)

1½ стакана рубленого базилика

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Соедините все ингредиенты, кроме соли и перца, в большой миске и хорошо перемешайте. Посолите и поперчите перед подачей.

ПАСТА И ЛАПША

САЛАТ ИЗ МАКАРОН

141

ЭТОТ САЛАТ ИЗ МАКАРОН заправлен полезным домашним майонезом. Возьмите его с собой на любой пикник, и ни одна живая душа не догадается, чем он отличается от классического.

НА 4 ПОРЦИИ

3 стакана (350 г) цельнозерновых рожков, отваренных согласно инструкции на упаковке, промытых холодной водой

2 стебля сельдерея, тонко нарезанных

1 крупный красный сладкий перец, без семян, нарезанный кубиками

1 средней величины красная луковица, очищенная и нарубленная мелкими кубиками

1 стакан майонеза (стр. 41)

1½ ст. л. готовой горчицы

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

В большой миске смешайте рожки, сельдерей, сладкий перец и лук. Добавьте майонез и горчицу, хорошо перемешайте. Посолите и поперчите. Перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ



ВАРИАНТ

► Добавьте в салат 2 стакана помидоров черри, 1 большой огурец (очищенный от кожицы и семян и нарезанный тонкими ломтиками) и ¼ стакана рубленого укропа, а затем заправьте майонезом и горчицей.

САЛАТ ИЗ ЛАПШИ С СОУСОМ ПОНЗУ



ПОНЗУ — это соево-цитрусовый соус, популярный в японской кулинарии. Используйте его для заправки простых овощных или рисовых блюд, а также в качестве соуса для жареных овощей. Готовьте этот салат весной, когда в продаже есть свежие кинза и стручковый зеленый горошек. Коричневую рисовую лапшу можно найти в супермаркетах или заказать по Интернету.



НА 4 ПОРЦИИ

450 г коричневой рисовой лапши

220 г стручкового зеленого горошка, без жестких кончиков, нарезанного брусочками размером со спичку

3 средней величины моркови, очищенные и нарезанные брусочками со спичку

3 пера зеленого лука (белая и зеленая части), нарезанные кусочками длиной 2 см

½ стакана крупно нарубленной кинзы

½ стакана соуса понзу (стр. 44)

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили, по желанию

Отварите лапшу согласно инструкции на упаковке, добавив в последнюю минуту варки горошек и морковь. Слейте и промойте под холодной водой, переложите в большую миску. Добавьте зеленый лук, кинзу, соус понзу и хлопья чили (если используете). Хорошо перемешайте и подавайте.

ИНДОНЕЗИЙСКИЙ САЛАТ ИЗ ЛАПШИ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ соединяются в этом салате с острым и пряным соусом чили. Подавайте этот салат с миксом из свежей зелени.

НА 4 ПОРЦИИ

- 350 г коричневой рисовой лапши, отваренной согласно инструкции на упаковке, промытой под холодной водой
- 2 средней величины огурца, очищенных, без семян, нарезанных тонкими ломтиками по диагонали
- 2 маленьких кочана молодой капусты пак чой, нарезанной тонкими полосками
- 1 стакан стручков зеленого горошка, без жестких кончиков, разрезанных пополам по диагонали
- 4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного
- ¼ стакана сока лайма
- ½ стакана рубленой кинзы
- ¼ стакана рубленой мяты
- 3 ст. л. самбал олек (см. примечание) или по вкусу
- 2 ст. л. соевого соуса с низким содержанием соли или по вкусу

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте.



ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Самбал олек — это индонезийский соус чили, который можно купить в магазинах, торгующих азиатскими продуктами.

143

САЛАТ ИЗ ПАСТЫ С МАНГО

ВОСТОЧНЫЕ АРОМАТЫ наполняют этот необычный салат из пасты, приготовленный со свежим манго и чатни из манго. Чатни, тайская красная паста чили и тайский перец чили придают блюду ярко выраженную остроту, в то время как свежее манго и красный сладкий перец ее смягчают.

НА 4 ПОРЦИИ

- 450 г цельнозерновой пасты ротини (спиральки), сваренной согласно инструкции на упаковке, промытой холодной водой
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками
- 2 манго, очищенных, без косточек, нарезанных
- 6 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных
- 1 стакан рубленой кинзы
- ½ стакана майонеза (стр. 41)
- ½ стакана чатни из манго (стр. 40)
- 1 тайский красный перец чили, тонко нарезанный
- 2 ч. л. тайской красной пасты чили, растворенной в 2 ст. л. горячей воды

Соедините все ингредиенты в большой миске и хорошо перемешайте. Перед подачей охладите.

САЛАТ ИЗ ПАСТЫ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ И ЧАТНИ ИЗ АНАНАСА

ЧАТНИ ИЗ АНАНАСА (стр. 43), заправленный в этот салат, делает его вкус необычным и свежим.



НА 6 ПОРЦИЙ

1 порция овощных шашлыков на гриле (стр. 169), без шпажек, комнатной температуры
1 стакан чатни из ананаса (стр. 43) или по вкусу
350 г цельнозерновой пасты ротины (спиральки), сваренной согласно инструкции на упаковке, промытой холодной водой
½ стакана рубленой кинзы
4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного

Соедините овощи в большой миске. Добавьте чатни из ананаса, готовую пасту, кинзу и зеленый лук, хорошо перемешайте.

САЛАТ «КИМЧИ» ИЗ ЛАПШИ

КИМЧИ — это ферментированная корейская приправа, в состав которой входит множество овощей. В этом салате я использую очень острую капусту кимчи и вам тоже советую. Сначала попробуйте капусту кимчи и возьмите меньше, если она покажется вам слишком острой, а при желании, наоборот, увеличьте ее количество. В приправу кимчи обычно добавляют морепродукты, поэтому убедитесь, что у вас именно веганская версия. Кимчи и корейская паста чили (гочуянг) продаются в магазинах, торгующих продуктами из Азии, или в Интернете.

НА 4 ПОРЦИИ

450 г коричневой рисовой лапши, приготовленной согласно инструкции на упаковке, промытой под холодной водой
2½ стакана рубленой капусты кимчи
3—4 ст. л. корейской пасты чили
1 стакан проростков бобов мунг (см. стр. 77)
4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного
1 средней величины огурец, без семян, разрезанный пополам и нарезанный тонкими ломтиками
2 ст. л. семян кунжута, обжаренных (см. стр. 23)

1. Соедините рисовую лапшу, кимчи, пасту чили и проростки бобов мунг в большой миске, хорошо перемешайте.
2. Для подачи разложите смесь в 4 порционные тарелки и дополните каждую порцию зеленым луком, ломтиками огурца, посыпьте кунжутом.

ХОЛОДНАЯ ЛАПША СОБА

С АПЕЛЬСИНОВЫМ МИСО-ДРЕССИНГОМ

ЛАПША СОБА — это тонкая японская гречневая лапша, которую используют для приготовления заправленных соусом холодных салатов или в горячем бульоне. Блюдо по этому рецепту готовится всего за 20 минут, при этом большую часть времени занимает варка лапши. Если хотите, положите в салат отваренную на пару и разобрannую на соцветия головку брокколи.

НА 4 ПОРЦИИ

3 ст. л. мягкой светлой пасты мисо

цедра 1 апельсина и сок 2 апельсинов

3 ст. л. натертого имбиря

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили или по вкусу

450 г гречневой лапши соба, отваренной согласно инструкции на упаковке, промытой под холодной водой

¼ стакана рубленой кинзы

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного

В большой миске соедините пасту мисо, цедру и сок апельсинов, имбирь и хлопья перца чили, хорошо перемешайте венчиком. Добавьте столько воды, чтобы получился жидкий, льющийся соус. Положите лапшу и перемешайте. Подавайте, посыпав кинзой и зеленым луком.

СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ

ИДЕАЛЬНОЕ БЛЮДО для лета, когда его можно приготовить с использованием свежайших помидоров и базилика, к тому же соус готовится буквально за пару минут.

НА 4 ПОРЦИИ

цедра и сок 2 лимонов

6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных

1 стакан мелко нарубленного базилика

3 средней величины помидора, мелко нарезанных

3 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)

450 г спагетти, отваренных согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

В большой миске соедините цедру и сок лимонов, чеснок, базилик, помидоры и зерна кукурузы. Добавьте спагетти и перемешайте. Посолите и поперчите.

146

ПЕННЕ С НУТОМ И ШПИНАТОМ

БЕЛОЕ ВИНО, вяленые томаты и свежий укроп превращают довольно обычное блюдо из пасты в нечто совершенно особенное.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

½ стакана белого сухого вина

6 вяленых томатов (не в масле), замоченных на 15 минут в горячей воде, воду слить
и мелко порубить

220 г молодого шпината

¼ стакана рубленого укропа

2 стакана отварного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированного,
жидкость слить и промыть

350 г цельнозерновой пасты пенне, отваренной согласно инструкции
на упаковке, воду слить и держать в тепле
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук в большой сотейник или сковороду и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте еще 3 минуты. Влейте вино, положите вяленые томаты и готовьте до почти полного выпаривания жидкости. Добавьте шпинат, укроп и нут, готовьте до увядания шпината. Снимите с огня. Выложите в соус сваренную пасту, хорошо перемешайте, посолите и поперчите.

ПЕННЕ С БРОККОЛИ РААБ (РАПИНИ)

БРОККОЛИ РААБ, известная также как рапини, популярна в южноитальянской кухне, ее часто тушат с чесноком и хлопьями перца чили. Обжаренные кедровые орешки — отличное дополнение ко многим блюдам, а светлый изюм привносит необычную сладкую нотку, обогащающую вкус овощей.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
450 г брокколи рааб (рапини), очищенной и нарезанной кусочками длиной 2 см
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
цедра и сок 2 лимонов
½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
¼ стакана светлого изюма
¼ стакана пищевых дрожжей, по желанию
450 г цельнозерновой пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле, ¼ стакана жидкости от варки сохранить
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
¼ стакана кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23)
½ стакана рубленого базилика

Поместите лук в большой сотейник или сковороду и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите брокколи рааб и готовьте, часто помешивая, до мягкости, около 5 минут. Добавьте чеснок, цедру и сок лимонов, хлопья перца чили, изюм, пищевые дрожжи (если используете) и готовую пасту пенне, влейте немного жидкости от варки пасты. Снимите с огня. Хорошо перемешайте, посолите и поперчите. Подавайте, посыпав кедровыми орешками и базиликом.

ПАСТА С ПЕСТО И БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ



ЭТО ПРОСТОЕ И ПОВСЕДНЕВНОЕ блюдо из пасты готовится столько же времени, сколько варится сама паста. Белая фасоль добавляет питательности, но вы можете заменить ее на сваренную на пару зеленую фасоль для более легкой версии. Один из моих любимых рецептов песто — это смешанные в равных пропорциях базилик, эстрагон и руккола, попробуйте этот вариант для придания необычного вкуса классическому соусу.

НА 4 ПОРЦИИ

350 г спагетти, отваренных согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле, ¼ стакана жидкости от варки сохранить
1 стакан песто из базилика (стр. 36)
2 стакана отварной фасоли каннелини (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть

Поместите отваренные спагетти в глубокую миску и добавьте песто. Влейте столько жидкости от варки пасты, чтобы соус был кремовой текстуры. Добавьте фасоль и хорошо перемешайте.

ЗАКУСКА С ПАСТОЙ РИГАТОНИ

МАСЛИНЫ КАЛАМАТА обладают более насыщенным вкусом, чем обычные консервированные маслины, и во многих магазинах сейчас есть прилавки, где предлагается большой выбор различных сортов — от вяленых маслин нисуаз до начиненных чесноком. Выбирайте такие, которые законсервированы в рассоле, а не в масле.

НА 4 ПОРЦИИ

5 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
2 ст. л. томатной пасты
2 крупных помидора, нарезанных мелкими кубиками
½ стакана белого сухого вина
1 ст. л. орегано
1 стакан маслин каламата, без косточек, разрезанных пополам
1 банка (400 г) консервированных без масла сердцевин артишоков, жидкость слить, разрезать пополам
450 г цельнозерновой пасты ригатони, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
рубленая петрушка

Положите чеснок в большую сковороду и готовьте на слабом огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы чеснок не прилипал ко дну сковороды. Увеличьте огонь до среднего, добавьте томатную пасту, помидоры, белое вино и орегано, тушите 12—15 минут, пока не выпарится половина жидкости. Положите маслины, артишоки и отваренную пасту, хорошо перемешайте и готовьте еще 5 минут. Посолите и поперчите. При подаче посыпьте петрушкой.

ПЕННЕ С СОУСОМ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО КРАСНОГО ПЕРЦА

ЗАПЕКАНИЕ и пюрирование красного сладкого перца делает его вкус очень насыщенным, и именно он доминирует в этом ярком блюде из пасты. Соус из печеного красного перца и свежий базилик — отличное естественное сочетание, но вы можете также использовать другую зелень, например эстрагон или укроп.



НА 4 ПОРЦИИ

1 крупная луковица, очищенная и нарезанная крупными полукольцами
1 крупная головка брокколи, разобранная на соцветия
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
450 г пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
1½ стакана соуса из печеного красного перца (стр. 37)
½ стакана базилика, нарезанного в технике «шиффонад» (см. стр. 20)

1. Поместите лук и брокколи в большую сковороду и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника.
2. Добавьте чеснок, посолите и поперчите. Положите в сковороду с овощами пасту и влейте соус из перца, хорошо перемешайте и прогрейте. Подавайте, посыпав нарезанным базиликом.

ПЕННЕ С ПРЯНЫМ БАКЛАЖАНОМ

Я ПРЕДПОЧИТАЮ ЧИСТИТЬ баклажаны перед тем, как класть их в этот салат, чтобы все кусочки размягчились в соусе, но если вам нравятся более плотные кусочки, не снимайте с баклажанов кожуру.



НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная крупными полукольцами
2 средней величины баклажана (около 700 г), очищенных, нарезанных кубиками 1×1 см
6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
2 ч. л. рубленой зелени орегано
1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили или по вкусу
1 банка (800 г) резаных томатов
2 ст. л. красного винного уксуса
соль по вкусу
450 г пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
½ стакана рубленого базилика

Поместите лук в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите баклажаны и готовьте, постоянно помешивая, 5 минут, добавляя немного воды, только если баклажаны начинают прилипать ко дну сотейника. Добавьте чеснок, орегано и хлопья перца чили, готовьте 30 секунд. Влейте томаты и уксус и тушите под крышкой 10 минут. Посолите. Снимите с огня, добавьте пасту и хорошо перемешайте. При подаче посыпьте базиликом.

ПЕННЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ «АЛЬФРЕДО»

Я ГОТОВЛЮ это блюдо весной, когда появляется свежий укроп, и летом, когда вырастает базилик. Это блюдо будет очень вкусным, какую бы зелень вы ни выбрали.

НА 4 ПОРЦИИ

2 крупные луковицы шалота, очищенные и мелко нарубленные
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 крупный помидор, очищенный (см. стр. 20), без семян и жидкости, мелко нарезанный
1 порция соуса без сыра (стр. 40)
450 г цельнозерновой пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
½ стакана мелко нарубленной зелени, например шнитт-лука, базилика или укропа
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Поместите лук-шалот в большой сотейник и тушите на среднем огне 7 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите чеснок и готовьте 4 минуты. Добавьте помидор, готовьте 10—12 минут, пока он не начнет выделять сок. Влейте соус без сыра и прогрейте все вместе.
2. В большой миске соедините отварную пасту и рубленую зелень. Влейте приготовленный соус и хорошо перемешайте. Посолите и поперчите.

ПЕННЕ СО ШПИНАТНЫМ СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

ПОДАЙТЕ НА УЖИН овощной салат с пастой, заправленный нежным и бархатистым соусом бешамель, приготовленным из цветной капусты. Не говорите никому, что этот «сливочный» соус — вегетарианский, и поверьте, никто не заметит разницы!



НА 4 ПОРЦИИ

1 крупная головка цветной капусты, разобранный на соцветия

Миндальное молоко без добавления сахара, если необходимо

¼ стакана пищевых дрожжей, по желанию

¼ ч. л. тертого мускатного ореха

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарезанная

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

2 ч. л. рубленых листочков тимьяна

¼ стакана рубленого базилика

4 стакана рубленого шпината, потушенного до мягкости

450 г пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле

1. Выложите цветную капусту в большую кастрюлю и влейте столько воды, чтобы она была полностью ею покрыта. Доведите до кипения на сильном огне и варите, пока капуста не станет очень мягкой, около 10 минут. Слейте воду из кастрюли и пюрируйте капусту с помощью погружного блендера или порциями в чаше стационарного. Добавляйте миндальное молоко по 1 ст. л., если необходимо, чтобы достичь однородной кремовой консистенции. Добавьте пищевые дрожжи (если используете), мускатный орех, соль и перец. Отставьте пюре.
2. Поместите лук в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите чеснок, тимьян и базилик и готовьте еще 1 минуту. Добавьте шпинат и отваренную пасту, готовьте 5 минут, помешивая, чтобы кушанье полностью прогрелось.
3. При подаче разложите пасту по тарелкам и полейте теплым пюре из цветной капусты.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГРИБОВ

БЕФСТРОГАНОВ — блюдо родом из России, в оригинале это кусочки говядины в насыщенном сметанном соусе. Существует много разновидностей этого блюда, лично я предпочитаю готовить бефстроганов из белых грибов и других ингредиентов растительного происхождения.

НА 4 ПОРЦИИ

2 крупные луковицы шалота, очищенные и мелко нарубленные

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

2 ч. л. рубленых листочков тимьяна

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 ч. л. рубленых листочков розмарина

450 г грибов портобелло, без ножек, крупно нарезанных

30 г сушеных белых грибов, замоченных на 30 минут в 1 стакане только что закипевшей воды, крупно нарезанных

½ стакана белого сухого вина

1 стакан «сметаны» из тофу (стр. 39)

450 г цельнозерновой лапши феттучини, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
рубленая петрушка

1. Поместите лук-шалот в большую сковороду и тушите на среднем огне 8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сковороды. Положите чеснок и тимьян, готовьте 1 минуту. Посолите и поперчите, добавьте розмарин и грибы портобелло, готовьте 10 минут, время от времени помешивая. Добавьте белые грибы вместе с жидкостью от замачивания, влейте вино, перемешайте и тушите на среднем, ближе к слабому, огне 20 минут.
2. Когда бефстроганов будет готов, вмешайте «сметану» из тофу. Положите готовую лапшу и хорошо перемешайте. При подаче посыпьте рубленой петрушкой.

ПАСТА С КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ — один из моих любимых «сливочных» соусов. Не только потому, что он не содержит жира, но также потому, что обладает насыщенным вкусом, прекрасно сочетается практически с любым блюдом, обогащая его витаминами.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины головка цветной капусты, разобранная на соцветия
2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарезанная
1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный кубиками
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
4 рубленых листика шалфея
1 маленькая тыква (около 450 г), очищенная, нарезанная кубиками 1×1 см
450 г цельнозерновой пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке,
воду слить и держать в тепле
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Соедините цветную капусту с овощным бульоном в большой кастрюле и доведите до кипения. Варите на среднем огне 10 минут, до полной мягкости капусты. Снимите с огня и пюрируйте с помощью погружного блендера или порциями в стационарном, до однородной кремовой консистенции. Отставьте.
2. Поместите лук и сладкий перец в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Положите чеснок, шалфей и тыкву, готовьте еще 5—6 минут, или до мягкости тыквы. Добавьте пюре из цветной капусты и прогрейте, помешивая, затем положите отварную пасту. Хорошо перемешайте. Посолите и поперчите.

ВАРИАНТ

► Если для тыквы не сезон, измените состав ингредиентов — исключите из рецепта шалфей и тыкву, а вместе с чесноком добавьте 1 головку брокколи, разобранную на соцветия, и готовьте 5 минут. Затем добавьте 1 цукини средней величины, нарезанный кубиками, и зерна свежей кукурузы с 3 початков (около 2 стаканов). Готовьте до мягкости брокколи, около 5 минут. Положите пюре из цветной капусты и готовую пасту, приправьте солью и перцем.



РИГАТОНИ С ГОРОШКОМ И СОУСОМ КАРРИ

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА может стать вашим любимым овощем. Из нее получается деликатесный соус, который подходит практически к любому блюду. Не верите? Попробуйте приготовить лазанью со шпинатом и сладким картофелем (стр. 256) или мусаку (стр. 254), чтобы в этом убедиться.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 крупная головка цветной капусты, разобранная на соцветия
- 2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 1 крупная луковица шалота, очищенная и мелко нарезанная
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный кубиками
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ст. л. порошка карри
- 1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
- соль по вкусу
- 2 стакана свежего горошка
- 450 г цельнозерновой пасты ригатони, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
- ½ стакана рубленой кинзы

1. Соедините цветную капусту с овощным бульоном в большой кастрюле и доведите до кипения. Варите на среднем огне 10 минут, до полной мягкости капусты. Снимите с огня и пюрируйте с помощью погружного блендера или порциями в стационарном, до однородной кремовой консистенции. Отставьте.
2. Поместите лук-шалот в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы шалот не прилипал ко дну сотейника. Положите чеснок и готовьте 4 минуты. Добавьте порошок карри и хлопья перца чили, готовьте еще 1 минуту, затем посолите. Добавьте пюре из цветной капусты и горошка, готовьте 5 минут, чтобы все хорошо прогрелось. Положите отварную пасту, хорошо перемешайте. При подаче посыпьте кинзой.

ПЕННЕ С МАНГОЛЬДОМ, ОЛИВКАМИ И КОРИНКОЙ

СОЛЕННЫЕ ОЛИВКИ и сладкий изюм контрастируют друг с другом, в то время как мангольд объединяет все ингредиенты своим чуть горьковатым свежим вкусом.



НА 4 ПОРЦИИ

- 4** крупные луковицы шалота, очищенные и мелко нарубленные
- 2** пучка мангольда, отдельно нарубить листья и стебли
- 4** зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 2** ч. л. рубленых листочков тимьяна
- 450 г** цельнозерновой пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
- ½** стакана жидкости от варки сохранить
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу**
- ½** стакана оливок каламата, без косточек, крупно нарезанных
- ½** стакана мелкого темного изюма без косточек (коринки)

Положите лук-шалот и нарубленные стебли мангольда в большой сотейник и потушите на среднем огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и тимьян, готовьте еще 1 минуту. Положите половину листьев мангольда и несколько ложек жидкости, оставшейся от варки пасты, и готовьте, пока листья не станут мягкими; затем положите другую порцию. Готовьте еще около 10 минут. Посолите и перчите, добавьте оливки, изюм и отваренную пасту. Хорошо перемешайте перед подачей.

ЛИНГВИНИ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

ТРАДИЦИОННАЯ ВЕРСИЯ этого блюда готовится с большим количеством оливкового масла extra virgin, а также с анчоусами. Я предлагаю гораздо более полезный вариант, но тоже насыщенного вкуса. А добавив в него немного пасты мисо, вы получите вкус, похожий на рыбный.



НА 4 ПОРЦИИ

1 большая головка цветной капусты, разобранная на соцветия
2 средней величины красные луковицы, очищенные и нарезанные тонкими полукольцами
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
2 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. светлой пасты мисо, разведенной в 3 ст. л. горячей воды
½ стакана светлого изюма
большая щепотка шафрана, замоченного на 10 минут в только что закипевшей воде
450 г цельнозерновой пасты лингвини, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле, ½ стакана жидкости от варки сохранить
3 ст. л. кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23)
рубленая петрушка

1. Отваривайте цветную капусту на пару в течение 6 минут, до мягкости. Остудите под холодной водой. Отставьте.
2. Поместите лук в большой сотейник и тушите на среднем, ближе к сильному, огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите чеснок и томатную пасту, готовьте 1 минуту. Добавьте разведенную пасту мисо, изюм и шафран вместе с жидкостью, в которой он замачивался. Потушите 2 минуты. Положите отваренную цветную капусту и прогрейте, помешивая, затем добавьте отваренную пасту. Хорошо перемешайте, добавив воду от варки пасты, если смесь получается слишком густой. При подаче посыпьте кедровыми орешками и петрушкой.

СПАГЕТТИ С ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ

ПРЕВРАЩЕННЫЕ В ПЮРЕ овощи — это отличные соусы. Они сливочные на вкус, хотя в них нет сливок, и ароматные. Тыкву можно найти в продаже практически круглый год, поэтому вы можете готовить это блюдо из разных ее сортов, каждый раз получая новый оттенок вкуса.



НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины тыква, очищенная, без семян, нарезанная кубиками

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

450 г цельнозерновых спагетти

2 крупные луковицы шалота, очищенные и измельченные

3 ст. л. рубленого шалфея

¼ стакана белого вина

миндальное молоко без добавления сахара, если необходимо

рубленая петрушка

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Разрежьте тыкву пополам вдоль и выскребите семена. Застелите противень бумагой для выпечки. Посолите и поперчите тыкву со стороны разреза и выложите разрезом вниз на противень. Запекайте 50—60 минут, до мягкости. Достаньте из духовки и немного остудите. Когда тыква достаточно остынет, чтобы не обжигать руки, выскребите из корки мягкую мякоть и поместите ее в чашу кухонного комбайна. Измельчите до однородной консистенции. Отставьте.
3. Пока запекается тыква, отварите пасту согласно инструкции на упаковке. Слейте воду, сохраняйте в тепле.
4. Поместите лук-шалот в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы шалот не прилипал ко дну сотейника. Положите шалфей, влейте вино и готовьте, пока жидкость почти полностью не выпарится. Добавьте тыквенное пюре и перемешайте. Если соус получился слишком густым, разбавьте его миндальным молоком, по паре ложек за раз, размешивая до нужной консистенции. Посолите и поперчите.
5. При подаче разложите готовую пасту по тарелкам, сверху полейте тыквенным соусом и посыпьте рубленой петрушкой.

СПАГЕТТИ С РАГУ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

РАГУ в обычном понимании — это богатый на вкус мясной соус, который подают с пастой. В предлагаемой более здоровой версии сохраняется такой же насыщенный вкус, но без тяжести соуса на мясной основе.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
1 крупная морковь, очищенная и мелко нарубленная
1 крупный стебель сельдерея, мелко нарубленный
6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
1 ст. л. рубленого розмарина
1 ст. л. рубленого тимьяна
1 стакан зеленой чечевицы, промытой
1 лавровый лист
3 стакана овощного (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
450 г цельнозерновых спагетти, отваренных согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле
2 крупных помидора, мелко нарезанных
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
рубленая петрушка

1. Поместите лук, морковь и сельдерей в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Положите чеснок, розмарин и тимьян, готовьте еще 1 минуту.
2. Добавьте к овощам чечевицу и лавровый лист, влейте бульон. Увеличьте огонь до сильного, доведите содержимое сотейника до кипения. Убавьте огонь до среднего и готовьте под крышкой 35 минут.
3. В смесь чечевицы и овощей добавьте помидоры, посолите и поперчите. Готовьте еще 10 минут до полной мягкости чечевицы.
4. Залейте отваренные спагетти рагу из чечевицы, сверху посыпьте рубленой петрушкой.

СПАГЕТТИ С «ФРИКАДЕЛЬКАМИ»

КЛАССИЧЕСКОЕ итало-американское блюдо становится полезным, когда на замену мясу предлагается пшено. Слепите шарики сразу после соединения пшена с луковой смесью, потому что оно теряет клейкость по мере остывания. Положите «фрикадельки» к спагетти непосредственно перед подачей, так как иначе они могут развалиться.

НА 4 ПОРЦИИ

2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1 стакан пшена, промытого

½ ч. л. соли или по вкусу

1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная

6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных

½ стакана рубленого базилика

½ ч. л. свежемолотого черного перца или по вкусу

¼ стакана томатного пюре

2 ст. л. порошка аррорута или кукурузного крахмала

450 г цельнозерновых спагетти, отваренных согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле

2 стакана томатного соуса (стр. 37), подогретого

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. В среднем по объему сотейнике доведите до кипения овощной бульон. Всыпьте пшено, посолите и вновь доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут, до мягкости пшена. Слейте невыпарившуюся жидкость и сохраняйте пшено в тепле.
3. Поместите лук в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, базилик и перец, готовьте еще 1 минуту. Добавьте томатное пюре и ¼ стакана воды и тушите до почти полного выпаривания жидкости (около 3 минут).
4. Застелите противень бумагой для выпечки.
5. Соедините отваренное пшено с порошком аррорута или крахмалом и луковой смесью, хорошо вымесите. С помощью ложки для мороженого сформируйте из этой смеси шарики диаметром около 5 см и выложите их на противень. Выпекайте 10—12 минут.
6. Для подачи разложите спагетти по тарелкам, сверху выложите «фрикадельки» и полейте томатным соусом.

ПЕННЕ С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА И ГРИБОВ

ДЛЯ РАЗНООБРАЗИЯ добавьте в это блюдо рубленый укроп либо используйте шиитакэ или любые другие лесные грибы вместо обычных шампиньонов. Если вы не большой любитель грибов, можете заменить их на свежий шпинат или спаржу.



НА 4 ПОРЦИИ

½ средней величины луковицы, очищенной и мелко нарубленной

450 коричневых или белых шампиньонов, нарезанных тонкими ломтиками

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. рубленого тимьяна

½ ч. л. тертого мускатного ореха

1 стакан белого сухого вина

цедра и сок 1 лимона

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 порция соуса без сыра (стр. 40)

450 г цельнозерновой пасты пенне, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле

1. Поместите лук и грибы в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, тимьян и мускатный орех, готовьте еще 2 минуты. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, влейте вино, добавьте цедру и сок лимона и тушите, пока жидкость не выпарится наполовину. Посолите и поперчите.
2. Добавьте соус без сыра, тушите еще 5 минут. Перемешайте с отваренной пастой.

ОБЖАРЕННАЯ ЛАПША С ВЕСЕННИМИ ОВОЩАМИ



ЧЕСНОЧНЫЙ ЛУК — любимая весенняя зелень у тех, кто сам выращивает травы к своему столу. Это растение сочетает вкус как чеснока, так и зеленого лука. Если вы не нашли его в продаже на вашем рынке, замените его шнитт-луком.

НА 4 ПОРЦИИ

½ средней величины луковицы, очищенной и мелко нарубленной

1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная тонкой соломкой

220 г спаржи, очищенной и нарезанной кусочками длиной 2 см

1½ стакана стручков зеленого горошка, без жестких кончиков

1 порция китайского коричневого соуса (стр. 45)

220 г коричневой рисовой лапши, отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить и держать в тепле

½ стакана рубленого чесночного лука

свежемолотый черный перец по вкусу

Разогрейте большую сковороду на сильном огне. Положите в нее лук и обжаривайте, помешивая, 4 минуты, время от времени добавляя воды по 1—2 ст. л., чтобы он не прилипал ко дну сковороды. Добавьте морковь, спаржу и стручки горошка, готовьте 3 минуты. Влейте китайский коричневый соус и прогревайте все вместе в течение 2 минут. Положите рисовую лапшу и чесночный лук, хорошо перемешайте и грейте еще 1 минуту. Поперчите.

ВАРИАНТ

► Чтобы приготовить это блюдо в тайском стиле, замените китайский коричневый соус на соус, приготовленный из ¼ стакана китайского коричневого соуса (стр. 45), 3 ст. л. сладкого соуса чили и 3 ст. л. сока лайма. Вместо чесночного лука используйте 2 ст. л. мелко нарубленных листьев мяты и ½ стакана рубленой кинзы.



ЛАПША СОБА В БУЛЬОНЕ КОМБУ

ЛАПША СОБА очень популярна в японской кухне, ее подают холодной с соусом или горячей в бульоне, как в этом блюде. Грибы шиитаке и лук-порей придают бульону насыщенный вкус, поэтому, если вы не нашли свежие шиитаке, замените их сушеными, замоченными в теплой воде на 15 минут. Для безглютеновой версии блюда вместо лапши соба возьмите коричневую рисовую лапшу.

НА 4 ПОРЦИИ

12 стаканов бульона из водорослей комбу (стр. 45)

220 г грибов шиитаке, без ножек, тонко нарезанных

3 стебля лука-порея (белая и светло-зеленая части), тонко нарезанного и промытого

1 морковь, очищенная и нарезанная тонкой соломкой

¼ стакана соевого соуса с пониженным содержанием соли или по вкусу

1 упаковка (300—350 г) лапши соба, приготовленной согласно инструкции на упаковке, жидкость слить, хранить в тепле

1 пучок кресс-салата, стебли удалить

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных по диагонали

1. Доведите бульон до кипения в большой кастрюле. Добавьте грибы, лук-порей, морковь и соевый соус, убавьте огонь и варите 10 минут.
2. При подаче разложите лапшу по мискам, посыпьте кресс-салатом. Влейте бульон и посыпьте зеленым луком.

«ЛО МЕЙН» ПО-ВЕГЕТАРИАНСКИ

КОГДА Я БЫЛ РЕБЕНКОМ я часто приходил к маме на работу, и она вела меня в китайский ресторан рядом с ее офисом. Лапша «Ло мейн» была моей любимой в меню, но лишь через 20 лет я научился готовить это блюдо. Оно стоит приложенных усилий.



НА 2 ПОРЦИИ

2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

2 ст. л. коричневого рисового сиропа

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

2 моркови, очищенные и нарезанные тонкой соломкой

1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный тонкой соломкой

1½ стакана стручков зеленого горошка, без жестких кончиков

1 стакан проростков бобов мунг (см. стр. 77)

220 г коричневой рисовой лапши, приготовленной согласно инструкции на упаковке, воду слить, хранить в тепле

1. Перемешайте соевый соус, рисовый сироп и чеснок, отставьте.
2. На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук, морковь и сладкий перец, обжаривайте, помешивая, 3 минуты. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте стручки горошка и обжаривайте еще 2 минуты. Положите проростки и лапшу, влейте смесь соусов и прогрейте, помешивая.

АРАХИСОВАЯ ЛАПША С БРОККОЛИ

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

ДЛЯ БЫСТРОГО ПЕРЕКУСА приготовьте эту закуску с кисло-сладким соусом.

В зависимости от того, что у вас есть в холодильнике, вы можете добавить вместе с брокколи другие овощи на свой вкус. Кокосовая вода — это жидкость, которая находится внутри молодых орехов. Ее извлекают, прокалывая темные «глазки» плода. Ее также можно купить в консервированном виде или заменить обычной водой. Масло из арахиса — классический ингредиент данного блюда, но вы можете использовать любое растительное масло на выбор.



НА 2 ПОРЦИИ

220 г коричневой рисовой лапши

4 стакана соцветий брокколи (2 большие головки)

1 стакан кокосовой воды

3 ст. л. арахисового масла

2 ст. л. натурального кленового сиропа

2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

1 ст. л. натертого свежего имбиря

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили или по вкусу

1. В средней по объему кастрюле доведите до кипения 6—8 стаканов воды на среднем, ближе к сильному, огне. Как только вода закипит, положите в нее рисовую лапшу и варите согласно инструкции на упаковке — обычно 4—5 минут или до мягкости. Добавьте соцветия брокколи в ту же кастрюлю и варите 1 минуту. Слейте воду с лапши и брокколи, оставьте.
2. В большой кастрюле на слабом огне соедините кокосовую воду, арахисовое масло, кленовый сироп, соевый соус, имбирь и хлопья перца чили. Постоянно помешивая, проварите смесь до густоты (около 10 минут).
3. Добавьте в арахисовый соус лапшу и брокколи. Хорошо перемешайте, используя кухонные щипцы.

ИНДОНЕЗИЙСКАЯ «ЖАРЕНАЯ» ЛАПША

ЭТО БЛЮДО — еще один замечательный пример «жареной» еды, которая готовится без добавления любого жира, даже растительного.

НА 3—4 ПОРЦИИ

3—4 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

2 ст. л. финиковой патоки или коричневого рисового сиропа

1 ст. л. томатной пасты

1—2 ст. л. соуса самбал олек (см. стр. 27) или по вкусу

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

1 стакан шинкованной белокочанной капусты

1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная тонкой соломкой

350 г коричневой рисовой лапши, приготовленной согласно инструкции на упаковке, воду слить, хранить в тепле

1 стакан проростков бобов мунг (см. стр. 77)

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного

1. Перемешайте соевый соус, патоку или сироп, томатную пасту, самбал олек и чеснок, отставьте.
2. На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук, капусту и морковь, обжаривайте, помешивая, 2—3 минуты. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте смесь соусов и грейте, помешивая, 1 минуту. Положите готовую лапшу и проростки бобов мунг, хорошо перемешайте. При подаче посыпьте зеленым луком.

ОБЖАРЕННАЯ ЛАПША УДОН



ЛАПША УДОН — это японская пшеничная лапша, текстура которой отличается от гречневой лапши соба. Из-за этой разницы лучше не заменять один вид лапши на другой, но если вы хотите приготовить безглютеновую версию, замените удон лапшой из коричневого риса.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная полукольцами

1 стакан стручков зеленого горошка, без жестких кончиков, разрезанного пополам

2 стакана свежих грибов шиитаке, без ножек, нарезанных тонкими ломтиками

½ стакана китайского коричневого соуса (стр. 45)

450 г лапши удон, приготовленной согласно инструкции на упаковке, воду слить, хранить в тепле

1 стакан проростков бобов мунг (см. стр. 77)

6 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного

На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук и обжаривайте, помешивая, 2—3 минуты. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сковороды. Добавьте стручки горошка и грибы и обжаривайте 3 минуты. Вмешайте китайский коричневый соус и готовьте еще 1 минуту. Положите отваренную лапшу и проростки бобов, хорошо перемешайте. При подаче посыпьте зеленым луком.

ЛАПША ПО-СИНГАПУРСКИ

В МОЕЙ ВЕРСИИ этого популярнейшего в китайских ресторанах блюда нет ни капли нежелательного жира, зато сохранен потрясающий вкус.

НА 2 ПОРЦИИ

1 маленькая луковица, очищенная и нарезанная полукольцами
2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные тонкой соломкой
1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный полосками
220 г грибов шиитаке, без ножек
½ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
4 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли или по вкусу
1 ст. л. натертого имбиря
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 ст. л. порошка карри или по вкусу
115 г коричневой рисовой лапши, приготовленной согласно инструкции на упаковке, воду слить, хранить в тепле
свежемолотый черный перец

На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук, морковь, сладкий перец, грибы и обжаривайте, помешивая, 3—4 минуты. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Влейте бульон, соевый соус, добавьте имбирь, чеснок и порошок карри, готовьте еще 3—4 минуты. Положите отваренную лапшу и хорошо перемешайте. Поперчите.

164

ЛАПША «5 СПЕЦИЙ»

КИТАЙСКАЯ СМЕСЬ «5 специй» — традиционная приправа для разнообразных мясных и овощных блюд. Маленькой щепотки этой смеси, приготовленной из звездчатого аниса, корицы, сычуаньского перца, семян фенхеля и гвоздики, достаточно, чтобы придать кушанью яркий и насыщенный аромат.

НА 3—4 ПОРЦИИ

½ стакана китайского коричневого соуса (стр. 45)
¾ ч. л. китайской смеси «5 специй»
¼ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная тонкими полукольцами
2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные тонкой соломкой
1 средней величины головка брокколи, разобранная на соцветия
1 стакан стручков зеленого горошка, без жестких кончиков
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
220 г коричневой рисовой лапши, приготовленной согласно инструкции на упаковке, воду слить, хранить в тепле

1. Соедините в маленькой миске китайский коричневый соус, смесь «5 специй» и хлопья перца чили. Перемешайте и отставьте.
2. На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук и морковь, обжаривайте, помешивая, 2—3 минуты. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте брокколи и стручки горошка, готовьте, часто помешивая, 2 минуты. Добавьте чеснок и соус, готовьте еще 3 минуты. Снимите с огня, добавьте отваренную лапшу и хорошо перемешайте.

ЛАПША С ЧЕЧЕВИЧНЫМ СОУСОМ КАРРИ

КРАСНАЯ ЧЕЧЕВИЦА готовится быстро, а вкус у нее более насыщенный, чем у других сортов чечевицы. Благодаря своей текстуре она является идеальным компонентом соуса к пасте. Если вы используете безглютеновую пасту, добавляйте соус непосредственно перед подачей, потому что она имеет свойство размокать, если долго находится в теплом соусе.



НА 4 ПОРЦИИ

3 стакана овощного (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1 стакан красной чечевицы, промытой

1 средней величины красная луковица, очищенная и мелко нарубленная

2 ст. л. + 2 ч. л. порошка карри

6 стаканов утрамбованного молодого шпината

цедра и сок 2 лимонов

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили, по желанию

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

450 г коричневой рисовой лапши, приготовленной согласно инструкции на упаковке, воду слить, хранить в тепле

мелко нарубленная кинза

1. В средней по объему кастрюле на сильном огне доведите до кипения овощной бульон. Всыпьте чечевицу и варите 20—25 минут, до мягкости, но не до пюреобразного состояния.
2. Поместите лук в большую сковороду и обжаривайте, помешивая, на среднем огне 7—8 минут, до светло-коричневого цвета. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сковороды. Вмешайте порошок карри, положите шпинат и готовьте его до мягкости (около 5 минут). Добавьте отваренную чечевицу, цедру и сок лимонов, хлопья перца чили (если используете), приправьте солью и перцем.
3. При подаче разложите лапшу по тарелкам, сверху выложите чечевичный соус и посыпьте кинзой.

ПАД ТАЙ

ЭТО ПОПУЛЯРНОЕ БЛЮДО из лапши имеет столько же вариантов, сколько пицца, и, как и в случае с пиццей, многие из них слишком жирные. Мой рецепт — это здоровая и полезная версия блюда, которое я однажды попробовал в тайском ресторанчике моего родного города. Когда я попросил приготовить мне веганский вариант, повар добавил в лапшу свежий базилик и помидоры, результат получился просто идеальным. Пасту из тамаринда можно купить в магазинах, торгующих азиатскими продуктами, а если все-таки не нашли, замените ее баночкой детского пюре из чернослива и столовой ложкой сока лимона или лайма.



НА 2 ПОРЦИИ

2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

2 финика, без косточек

1 ст. л. пасты из тамаринда

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарезанная

2 ч. л. натертого имбиря

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный

6 перьев зеленого лука (белая и зеленая части), нарезанных

1 ст. л. азиатского острого соуса чили, или по вкусу

1 стакан проростков бобов мунг (см. стр. 77)

¼ стакана нарубленных листьев тайского базилика

220 г коричневой рисовой лапши, приготовленной согласно инструкции на упаковке, воду слить, хранить в тепле

¼ стакана арахиса, обжаренного (см. стр. 23) и крупно нарезанного

1 лайм, разрезанный на 4 части

1 спелый помидор, нарезанный тонкими ломтиками

1. Поместите соевый соус, финики, пасту из тамаринда и ½ стакана воды в блендер и измельчите до однородной пасты. Добавьте больше воды, если необходимо, чтобы добиться нежной, кремовой консистенции. Отставьте.
2. На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук и обжаривайте, помешивая, 2 минуты. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сковороды. Положите имбирь, чеснок и зеленый лук, готовьте 30 секунд. Добавьте приготовленную пасту, соус чили, проростки бобов и базилик, готовьте еще 30 секунд. Перемешайте соус с готовой лапшой, снимите с огня и посыпьте арахисом. Подавайте с долькой лайма и несколькими ломтиками помидора.

ОСНОВНОЕ ОВОЩНОЕ ЖАРКОЕ

НЕКОТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ могут готовиться очень просто, как и это, с брокколи и стручковым горошком. Смело варьируйте овощи, входящие в состав блюда, но следите за тем, чтобы хватало соуса, если вы увеличили их количество. Держите в холодильнике порцию китайского коричневого соуса и набор ваших любимых овощей, тогда приготовление жаркого займет у вас буквально несколько минут.

НА 2 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная полукольцами

1 большей величины головка брокколи, разобранная на соцветия

1 стакан стручков зеленого горошка, без жестких кончиков

1 банка (170 г) нарезанного ломтиками консервированного водяного ореха, жидкость слить

¼ стакана + **2** ст. л. китайского коричневого соуса (стр. 45)

¼ стакана орехов кешью, обжаренных (см. стр. 23)

На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук, брокколи, стручки горошка и водяной орех, обжаривайте, помешивая, 4—5 минут. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Когда брокколи начнет размягчаться, но будет еще хрустящей, добавьте китайский коричневый соус и готовьте до загустения, около 3 минут. Подавайте, посыпав обжаренными орехами кешью.



ВАРИАНТ

► Капуста — это один из овощей, для приготовления которых, кроме соли и перца, ничего не требуется, поэтому капуста так хороша в любом жарком. Чтобы использовать ее в этом рецепте, сделайте следующее: вместо брокколи и горошка возьмите 1 стебель сельдерея, нарезанный тонкими ломтиками; 1 средней величины зеленый перец, без семян, нарезанный ломтиками шириной 1 см; 1½ стакана зеленой капусты (кале), нарезанной кусочками около 1 см; 1 головку молодой капусты пак чой, нарезанную тонкими ломтиками. Приправьте ¼ ч. л. черного перца (или по вкусу) и замените орехи кешью 4 перьями зеленого лука (белой и зеленой частями), тонко нарезанными.

ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ С МИСО И САКЕ

МИСО И САКЕ «дружат» во многих японских блюдах. В предлагаемом блюде они создают великолепный насыщенный соус. Подавайте обжаренные овощи с этим чудесным соусом на отварном коричневом рисе или с другими зерновыми гарнирами на ваш вкус.

НА 4 ПОРЦИИ

¼ стакана светлой пасты мисо

½ стакана овощного (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

¼ стакана саке

1 средней величины луковица, очищенная и тонко нарезанная

1 крупная морковь, очищенная и нарезанная тонкими полукруглыми ломтиками по диагонали

1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный полосками толщиной 1 см

1 крупная головка брокколи, разобранная на соцветия

220 г стручков зеленого горошка, без жестких кончиков

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

½ стакана рубленой кинзы, по желанию

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. В небольшой миске взбейте венчиком пасту мисо, овощной бульон и саке. Отставьте.
2. На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук, морковь, сладкий перец и брокколи, обжаривайте, помешивая, 4—5 минут. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте стручки горошка и обжаривайте еще 4 минуты. Добавьте чеснок и готовьте 30 секунд. Влейте смесь бульона, мисо и саке и прогрейте все вместе.
3. Снимите сковороду с огня, всыпьте кинзу, если используете. Посолите и поперчите.

ТЫКВА СО ШПИНАТОМ В ГЛАЗУРИ МИСО

СЛАДКОВАТЫЙ ВКУС тыквы отлично сочетается с терпким и соленым вкусом пасты мисо. Это блюдо можно подать как с отварной пастой, так и с коричневым рисом.



НА 4 ПОРЦИИ

1 крупная зимняя тыква, очищенная от кожуры и семян, нарезанная кубиками

1 порция простого соуса мисо (стр. 44)

6 стаканов утрамбованного молодого шпината

1. Разогрейте духовку до 190 °С.
2. Отваривайте тыкву на пару в течение 10—12 минут, до мягкости. Выложите тыкву в глубокую миску и перемешайте с соусом мисо. Поместите в форму для запекания и готовьте в духовке 15—20 минут.
3. Пока запекается тыква, тушите шпинат в большой кастрюле в течение 4—5 минут, до мягкости.
4. При подаче разложите шпинат по тарелкам, сверху выложите глазированную тыкву.

ОВОЩНЫЕ ШАШЛЫКИ НА ГРИЛЕ

ЛЕТНИЕ ВЫЕЗДЫ на природу редко обходятся без приготовления пищи на гриле. Овощи на гриле получаются просто восхитительными, они станут отличным угощением для участников пикника. Вы можете подать овощи-гриль с гарниром из любой крупы.



НА 6 ПОРЦИЙ

½ стакана бальзамического уксуса

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1½ ст. л. рубленого розмарина

1½ ст. л. рубленого тимьяна

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 зеленый сладкий перец, без семян, нарезанный кусочками около 2,5 см

1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный кусочками около 2,5 см

450 г помидоров черри

1 средней величины цукини, нарезанный кружочками толщиной около 2,5 см

1 средней величины желтая тыква, нарезанная кружочками толщиной около 2,5 см

1 средней величины красная луковица, очищенная и нарезанная крупными кружочками

1. Разогрейте гриль.
2. Замочите 12 бамбуковых шпажек в воде на 30 минут.
3. В небольшой миске соедините бальзамический уксус, чеснок, розмарин, тимьян, соль и перец.
4. Нанижите овощи на шпажки, чередуя их по цвету для придания блюду нарядного внешнего вида. Поместите шашлычки на решетку гриля и готовьте, смазывая приготовленным соусом и переворачивая каждые 4—5 минут, до мягкости овощей и легких следов обугливания от решетки (всего около 15 минут).



ПРИМЕЧАНИЕ

► Можно приготовить шашлычки в духовке, под раскаленным нагревательным элементом. Запекайте овощи 10—12 минут, переворачивая каждые 3—4 минуты и смазывая соусом.

ГРИБЫ ПОРТОБЕЛЛО НА ГРИЛЕ

ГРИБЫ ПОРТОБЕЛЛО, пожалуй, моя любимая начинка для веганских бургеров. Их легко готовить, и они прекрасно сочетаются с любым маринадом. Вы можете использовать их как начинку бургера с цельнозерновой булочкой, чтобы взять с собой и перекусить на работе, но если будете есть их дома, для полноценной трапезы дополните их любым гарниром из зерновых и свежим салатом.

НА 4 ПОРЦИИ

3 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

3 ст. л. коричневого рисового сиропа

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. натертого имбиря

свежемолотый черный перец по вкусу

4 крупные шляпки грибов портобелло (без ножек)

1. В небольшой миске соедините соевый соус, рисовый сироп, чеснок, имбирь и молотый перец. Хорошо перемешайте.
2. Выложите шляпки грибов внутренней стороной (там, где была ножка) вверх на противень. Полейте приготовленным маринадом и оставьте на 1 час.
3. Разогрейте гриль.
4. Слейте маринад из шляпок грибов, сохранив его. Положите грибы на решетку гриля. Готовьте с каждой стороны по 4 минуты, смазывая маринадом каждую минуту.



ВАРИАНТ

- В течение последней пары минут обжаривания на гриле смажьте грибы соусом барбекю.

«СТЕЙКИ» ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ НА ГРИЛЕ С ПРЯНЫМ ЧЕЧЕВИЧНЫМ СОУСОМ

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА легко готовится на гриле и, как многие другие овощи, принимает вкус любого маринада или соуса, которым ее дополняют, как, например, пряного соуса из чечевицы. Подавайте эти «стейки» с гарниром из коричневого риса или тушеного шпината. Их также можно приготовить и в духовке с конвекцией.



НА 4 ПОРЦИИ

2 средней величины головки цветной капусты
2 средней величины луковицы шалота, очищенные и нарубленные
1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
½ ч. л. рубленого шалфея
½ ч. л. молотых семян фенхеля
½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
½ стакана зеленой чечевицы, промытой
2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
рубленая петрушка

1. Разрежьте каждую головку цветной капусты вдоль по стеблю (стебель «скрепляет» стейк, не давая ему развалиться) и срежьте выступающую часть каждой половины, чтобы получилась «котлета» толщиной около 2,5 см. Выложите каждый кусок на противень. Срезанные части цветной капусты оставьте для других блюд.
2. Поместите лук-шалот в средний по объему сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы шалот не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, шалфей, семена фенхеля, хлопья перца чили и чечевицу, готовьте 3 минуты. Влейте бульон, доведите смесь до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и готовьте под крышкой 45—50 минут, до полной мягкости чечевицы. Если необходимо, доливайте немного воды, если вся жидкость выкипает.
3. Пюрируйте чечевичную смесь с помощью погружного блендера или в чаше стационарного. Верните пюре в кастрюлю, посолите и поперчите. Сохраняйте теплым.
4. Разогрейте гриль.
5. Выложите «стейки» на решетку гриля и обжаривайте с каждой стороны по 7 минут.
6. При подаче выложите «стейки» на тарелки и полейте соусом. Посыпьте рубленой петрушкой.

ВАРИАНТЫ



- ▶ Вместо чечевичного соуса используйте маринад из **½** стакана соуса понзу (стр. 44), **2** ст. л. молотого кориандра, щепотки кайенского перца и соли по вкусу. Замаринуйте цветную капусту на 1 час до жарки. Во время жарки смажьте «стейки» с обеих сторон маринадом 1—2 раза. Подайте с рисом или киноа и свежим салатом.
- ▶ Смажьте «стейки» соусом барбекю (стр. 46) или простым соусом мисо (стр. 44) в последние 3—4 минуты жарки. Подайте с рисом или киноа и свежим салатом.

«СТЕЙКИ» ИЗ БАКЛАЖАНОВ НА ГРИЛЕ

БАКЛАЖАН просто создан для того, чтобы готовить его на гриле. Кожица сохраняет форму «стейка», а мякоть становится нежной и кремообразной, к тому же он отлично сочетается с любым маринадом, какой есть под рукой. Подавайте баклажаны с любым зерновым гарниром или на подложке из тушеной зелени типа шпината или рукколы.

НА 4 ПОРЦИИ

3 ст. л. бальзамического уксуса

сок 1 лимона

2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли

свежемолотый черный перец по вкусу

1 крупный баклажан, разрезанный вдоль на ломтики толщиной около 2 см

1. Разогрейте гриль.
2. В небольшой миске смешайте бальзамический уксус, лимонный сок, соевый соус и перец.
3. Смажьте ломтики баклажана маринадом с обеих сторон.
4. Выложите ломтики баклажана на решетку гриля и готовьте с каждой стороны по 4—5 минут, периодически смазывая оставшимся маринадом.

172

ПРЯНЫЕ КИСЛО-СЛАДКИЕ БАКЛАЖАНЫ

БАКЛАЖАНЫ И СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ готовятся в ананасовом кисло-сладком соусе. Подавайте это блюдо с коричневым рисом. Если берете не свежий, а консервированный ананас, убедитесь, что он в собственном соку, а не в сиропе.

НА 4 ПОРЦИИ

1 крупная луковица, очищенная и нарубленная

1 средней величины красный сладкий перец, без семян, мелко нарезанный

1 средней величины зеленый сладкий перец, без семян, мелко нарезанный

1 крупный баклажан, нарезанный кубиками размером 1×1 см

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

2 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

2 стакана кусочков ананаса или 1 банка (550 г) консервированных, жидкость слить

1 порция ананасового кисло-сладкого соуса (стр. 43)

Поместите лук, красный и зеленый сладкий перец и баклажан в большую сковороду и тушите на среднем, ближе к сильному, огне 8—9 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте чеснок, хлопья перца чили, кусочки ананаса и кисло-сладкий соус, готовьте 5 минут.

РАТАТУЙ

ИДЕАЛЬНОЕ ЛЕТНЕЕ БЛЮДО, приготовленное без масла, но сохранившее все богатство вкуса овощей. Подавайте его с вашими любимыми зерновыми или пастой.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1** средней величины красная луковица, очищенная и нарезанная кубиками
- 1** средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный квадратиками
- 1** средней величины баклажан (около 450 г), нарезанный кубиками
- 1** маленький цукини, нарезанный кубиками
- 4** зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- ½** стакана рубленого базилика
- 1** крупный помидор, нарезанный кубиками
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу**

Поместите лук в средний по объему сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от временивливайте по 1—2 ст. л. время от времени, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте сладкий перец, баклажан, цукини и чеснок. Готовьте под крышкой 15 минут, время от времени помешивая. Вмешайте базилик и помидор, приправьте солью и перцем.



ВАРИАНТ

► Чтобы приготовить лазанью с рататуем (6—8 порций), отварите 450 г листов цельнозерновой или приготовленной из топинамбура пасты для лазаньи согласно инструкции на упаковке, воду слейте, промойте под холодной водой. Приготовьте 3 стакана томатного соуса (стр. 37) и 3 стакана соуса без сыра (стр. 40; около 1½ порций). Разогрейте духовку до 190 °С. Распределите 1 стакан томатного соуса по дну формы для запекания размером около 22×33 см. Выложите слой листов лазаньи поверх соуса. Далее выложите слоем половину рататую и 1 стакан томатного соуса. Покройте листами лазаньи, выложите оставшийся рататуй и томатный соус. Покройте оставшимися листами лазаньи, полейте соусом без сыра. Запекайте 30 минут, пока лазанья не начнет пузыриться. Дайте постоять 10 минут, прежде чем подавать.

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ «ДЭНГАКУ»



ДЭНГАКУ — это традиционное японское блюдо из жареных овощей, но однажды вечером я просто соединил остатки обжаренных овощей с соусом, и получилось блюдо с таким же вкусом. Готовится оно легко, а подавать его лучше всего с коричневым рисом.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная

1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный средними полосками

1 крупный баклажан, нарезанный кубиками размером 2×2 см

1 стакан простого соуса мисо (стр. 44)

3 пера зеленого лука (белая и зеленая части), нарезанных

На сильном огне разогрейте сковороду. Положите лук и сладкий перец, обжаривайте, помешивая, 2—3 минуты. Время от времени вливайте 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте баклажан и обжаривайте его до мягкости (5—6 минут), часто помешивая. Добавьте соус мисо и готовьте до загустения (около 3 минут). Подавайте, посыпав зеленым луком.

БАКЛАЖАНЫ СО СПЕЦИЯМИ ПО-ИНДИЙСКИ

В ИНДИИ БЛЮДО готовится с большим количеством растительного масла. Предлагаемый вариант намного полезнее, но в нем сохраняются все вкусы свежих овощей и обжаренных специй. Подайте на гарнир к баклажанам коричневый рис.

НА 4 ПОРЦИИ

2 средней величины луковицы, очищенные и нарубленные

1 крупный красный сладкий перец, без семян, мелко нарезанный

2 средней величины баклажана, очищенных и нарезанных кубиками размером 1×1 см

2 крупных помидора, мелко нарубленных

3 ст. л. натертого имбиря

2 ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

1 ч. л. семян кориандра, обжаренных и смолотых

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

щепотка молотой гвоздики

соль по вкусу

½ пучка кинзы, листочки и нежные стебли, мелко нарубленные

Поместите лук и сладкий перец в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте баклажаны, помидоры, имбирь, кумин, кориандр, хлопья перца чили и гвоздику, готовьте до мягкости баклажанов около 15 минут. Посолите и при подаче посыпьте кинзой.

КАРРИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

В БОЛЬШИНСТВЕ версий этого карри требуется обжаривать овощи и специи в большом количестве масла. Я предлагаю сначала пропарить картофель и цветную капусту под крышкой, а затем готовить их со специями, но без жира, чтобы они пропитаны ароматами. Подавайте карри с коричневым рисом или любым другим гарниром из зерновых.



НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарубленная

1 ст. л. натертого имбиря

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

½ перца чили, без семян, мелко нарубленного

2 средней величины помидора, нарезанных кубиками

1 средней величины головка цветной капусты, разобранная на соцветия

450 г картофеля восковых сортов, нарезанного кубиками **1×1 см**

1 ч. л. молотого кумина

1 ч. л. молотого кориандра

1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

½ ч. л. куркумы

¼ ч. л. молотой гвоздики

2 лавровых листа

1 стакан зеленого горошка

½ стакана рубленой кинзы или мяты

1. Поместите лук в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите имбирь, чеснок и перец чили, готовьте 3 минуты. Добавьте помидоры, цветную капусту, картофель и все специи, готовьте под крышкой 10—12 минут, до мягкости овощей. Всыпьте зеленый горошек и готовьте еще 5 минут.
2. Перед подачей удалите лавровый лист и посыпьте блюдо кинзой или мятой.

ЯМС И ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК С ПРЯНОСТЯМИ

РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ЭТО СЛАДКОЕ И ОСТРОЕ БЛЮДО хорошо сочетается со свежим салатом, может служить начинкой для рулетиков или подаваться с чечевичным супом или рисом. Индийская специя асафетида обладает довольно резким запахом, но он смягчается во время готовки. В индийской кухне существует много вариантов смеси специй гарам масала, так же как и версий карри, но вовсе не обязательно она должна быть острой, скорее насыщенной ароматами.

НА 4 ПОРЦИИ

3 средней величины клубня светлого ямса, нарезанного кубиками со стороной 1 см (около 2 стаканов)

½ стакана зеленого горошка

¼ ч. л. семян кумина обжаренных (см. стр. 23)

1 щепотка асафетиды, по желанию

¼ ч. л. кайенского перца

¼ ч. л. смеси специй гарам масала

½ ч. л. молотого кориандра

½ ч. л. молотого кумина

½ ч. л. соли или по вкусу

½ ч. л. сока лайма

½ ст. л. рубленой кинзы

1. Варите ямс на пару в течение 5—7 минут, до мягкости. Отставьте.
2. В маленьком сотейнике доведите до кипения 1 стакан воды, всыпьте горошек и варите 5—10 минут, до мягкости. Слейте воду и отставьте.
3. В большой сковороде на среднем огне соедините семена кумина, асафетиду, ямс, горошек, кайенский перец, смесь гарам масала, кориандр, кумин и соль. Влейте 2 ст. л. воды, хорошо перемешайте и готовьте 2—3 минуты, до выпаривания воды. Вмешайте сок лайма. Подавайте, посыпав кинзой.

ТУШЕНАЯ КРАСНАЯ КАПУСТА С ФАСОЛЬЮ

ТУШЕНАЯ КАПУСТА обычно подается в качестве гарнира к свинине, но в сочетании с фасолью она представляет собой отдельное полноценное блюдо. Вы можете использовать для этого блюда любую разновидность белой фасоли, а также свой любимый сорт яблок, только убедитесь, что они достаточно кислые; яблоки в сочетании с красным вином придают блюду его приятный кисло-сладкий вкус.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 крупная луковица, очищенная и нарубленная
- 2 крупные моркови, очищенные и мелко нарубленные
- 2 стебля сельдерея, нарубленных кубиками
- 2 ч. л. листочков тимьяна
- 1½ стакана красного вина
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 1 большой кочан краснокочанной капусты, тонко нашинкованной
- 4 стакана сваренной белой фасоли нави (см. стр. 19) или 2 банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- 2 кислых яблока (например, сорта грэнни смит), очищенных и нарезанных кубиками
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук, морковь и сельдерей в большой сотейник и тушите, помешивая, на среднем огне 7—8 минут, до светло-коричневого цвета. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте тимьян, вино, горчицу и готовьте, пока вино не выпарится наполовину, около 10 минут. Положите капусту, фасоль и яблоки. Готовьте под крышкой до мягкости капусты, около 20 минут. Посолите и поперчите.

ОВОЩНОЙ ХАШ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХАША — отличный способ пустить в дело, например, остатки овощей, которые вы готовили накануне на ужин. Но вкус блюда настолько изысканный, что оно вовсе не относится к второстепенным.



НА 4 ПОРЦИИ

1 стебель лука-порея (только белая часть), мелко нарубленный
1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
2 ч. л. рубленого розмарина
1 большая репа, очищенная и нарезанная небольшими кубиками
2 стакана сваренной белой фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)
консервированной, жидкость слить и промыть
1 средней величины клубень сладкого картофеля, очищенный и нарезанный
небольшими кубиками
цедра и сок 1 апельсина
1 стакан нарезанной листовой капусты (кале)
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Поместите лук-порея и сладкий перец в большой сотейник и тушите, помешивая, на среднем огне 8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника.
2. Добавьте чеснок и розмарин, готовьте 1 минуту. Положите репу, фасоль и сладкий картофель, добавьте цедру и сок апельсина, готовьте 10 минут, до мягкости овощей. В конце добавьте листовую капусту, посолите и поперчите; готовьте, пока капуста не станет мягкой, около 5 минут.

АССОРТИ ИЗ ЗИМНИХ ОВОЩЕЙ С ПРЯНЫМ МАКОВЫМ СОУСОМ

РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ПИТАТЕЛЬНОЕ БЛЮДО, демонстрирующее все богатство вкуса индийского карри. Идеальное дополнение к нему — пропаренный рис.



НА 4–6 ПОРЦИЙ

- 1 стакан стручков зеленой фасоли, без жестких кончиков, нарезанной кусочками длиной около 0,5 см
- 2 моркови, очищенные и нарезанные ломтиками
- 1 средней величины клубень картофеля, мелко нарезанный (около 1 стакана)
- 1 стакан соцветий цветной капусты
- ½ ч. л. семян кумина
- 3 ст. л. кремовых семян мака
- 1 маленькая луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
- ½ ч. л. натертого имбиря
- ⅛ ч. л. молотой гвоздики
- ⅛ ч. л. молотой корицы
- щепотка молотого кардамона
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца или по вкусу
- ½ ч. л. куркумы
- 1 средней величины помидор, нарубленный (около 1 стакана)
- 1 ч. л. соли или по вкусу
- 2 ст. л. орехов кешью, мелко смолотых (см. примечание)
- ½ ст. л. сока лайма
- 1 ст. л. рубленой кинзы

1. Варите на пару зеленую фасоль, морковь, картофель и цветную капусту в течение 8–10 минут, до мягкости. Отставьте.
2. На сухой сковороде на среднем, ближе к слабому, огне обжарьте семена кумина (2 минуты). Всыпьте семена мака и обжаривайте еще 2–3 минуты. Снимите с огня и дайте остыть. Соедините обжаренные семена, лук, чеснок, имбирь, гвоздику, корицу, кардамон, перец и куркуму в блендере и измельчите в густую пасту. Выложите пасту на большую сковороду и жарьте, помешивая, на слабом огне 5–7 минут.
3. Пюрируйте помидор в блендере. Перелейте пюре в сковороду со специями, посолите и готовьте 2–3 минуты. Добавьте молотые орехи кешью, готовьте еще 2 минуты. Положите в соус отваренные овощи, влейте сок лайма и 1½ стакана воды, доведите до кипения. Снимите сковороду с огня и подавайте блюдо, посыпав рубленой кинзой.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте для измельчения орехов кешью мельницу для специй.

ФАРШИРОВАННЫЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ

ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА-СПАГЕТТИ С МАНГОЛЬДОМ

ТЫКВА-СПАГЕТТИ — это лапша, созданная самой природой. Ее легко готовить, она очень вкусна и к тому же невероятно полезна. Тыкву-спагетти можно полить соусом для пасты или просто посолить, поперчить и подавать в качестве гарнира.

**НА 4 ПОРЦИИ**

2 маленькие тыквы-спагетти (около 450 г каждая), разрезанные пополам
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 большой пучок красного мангольда

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

2 ч. л. молотого кумина

2 ч. л. молотого кориандра

½ ч. л. паприки

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

цедра и сок 1 лимона

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. Посыпьте срезанные стороны половинок тыквы солью и перцем. Выложите их на застеленный бумагой для выпечки противень разрезом вниз. Влейте на противень ½ стакана воды и запекайте тыкву в духовке 45—55 минут, пока она не станет очень мягкой (тыква готова, когда она легко прокалывается ножом).
3. Пока тыква запекается, отделите у мангольда стебли, мелко их нарубите. Листья нарежьте небольшими кусочками, отложите. Поместите лук, сладкий перец и стебли мангольда в большой сотейник и тушите на среднем огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, кумин, кориандр, паприку и хлопья перца чили, готовьте 3 минуты. Положите листья мангольда, добавьте цедру и сок лимона, посолите, поперчите и готовьте до мягкости мангольда (около 5 минут). Снимите с огня.
4. Когда тыква будет готова, выскребите из нее мякоть (она будет похожа на лапшу) и вмешайте в приготовленную смесь.

**ВАРИАНТ**

► Запеченная тыква-спагетти также хорошо сочетается с песто. Подготовьте 2 тыквы, как описано выше, но запекайте всего 40 минут (мякоть должна быть довольно плотной). Осторожно переверните половинки тыквы, аккуратно распределите сверху ¾ стакана песто из базилика (стр. 36). Верните в духовку и готовьте еще 10 минут. Подавайте половинки тыквы на порционных тарелках с листьями свежего салата.

ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА-СПАГЕТТИ

С ПРЯНЫМ ЧЕЧЕВИЧНЫМ СОУСОМ

МЯКОТЬ ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВЫ-СПАГЕТТИ, похожая на лапшу, хорошо сочетается со многими соусами. Эффектный вариант подачи этого блюда — выложить чечевичный соус прямо в запеченные половинки тыквы и подать их вашим гостям.

НА 4 ПОРЦИИ

2 маленькие тыквы-спагетти (около 450 г каждая), разрезанные пополам
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

2 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

¼ стакана томатной пасты

1 стакан сваренной чечевицы (см. стр. 19)

1 стакан овощного (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли + еще столько, сколько понадобится
рубленая петрушка

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Посыпьте срезанные стороны половинок тыквы солью и перцем. Выложите их на застеленный бумагой для выпечки противень разрезом вниз. Влейте на противень ½ стакана воды и запекайте тыкву в духовке 45—55 минут, пока она не станет очень мягкой (тыква готова, когда она легко прокалывается ножом).
3. Пока тыква запекается, положите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, хлопья перца чили, томатную пасту и ½ стакана воды, готовьте 5 минут. Выложите в сотейник чечевицу и прогрейте. Приправьте солью. Пюрируйте чечевичную смесь с помощью погружного блендера или частями в стационарном, до кремовой текстуры.
4. Для подачи выскребите мякоть из тыквы (она будет похожа на лапшу) и разложите на 4 тарелки. Сверху выложите чечевичный соус и посыпьте рубленой петрушкой.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БУЛГУРОМ

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, цукини, кукуруза и базилик, выращенные на собственном огороде, — главные ингредиенты летних блюд. Крупа быстрого приготовления, например булгур или киноа, как в приведенном ниже рецепте, — также идеальное решение для лета, когда вам совсем не хочется проводить много времени в жаркой кухне.



НА 4 ПОРЦИИ

4 крупных помидора (около 900 г)

2 стебля лука-порея (белая и светло-зеленая части), мелко нарубленных и промытых

1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный

1 средней величины цукини, нарезанный мелкими кубиками

3 початка кукурузы, зерна срезать (около 1½ стаканов)

1 стакан булгура, приготовленного в 2 стаканах овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

½ стакана мелко нарубленного базилика

цедра и сок 1 лимона

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. Срежьте верхушки у помидоров и удалите сердцевину, оставляя стенки около 1 см толщиной. Отставьте помидоры, пока готовите начинку.
3. Положите лук-порей в большой сотейник и готовьте 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте еще 3 минуты. Вмешайте цукини и кукурузу, готовьте 5 минут. Добавьте готовый булгур, базилик, цедру и сок лимона. Посолите и поперчите. Снимите с огня.
4. Наполните помидоры приготовленной начинкой из булгура и выложите их в форму для запекания. Накройте форму фольгой и запекайте 30 минут.



ВАРИАНТ

► Использование 2 стаканов готовой крупы киноа вместо булгура делает это блюдо безглютеновым, а добавление песто — более ароматным. Исключите кукурузу и добавьте ½ стакана песто из базилика (стр. 36) одновременно с киноа.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ КИНОА, С ПРЯНЫМ ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ

НАЧИНКА ДЛЯ этого блюда великолепна на вкус, когда запекается внутри сочного, спелого помидора, как в данном рецепте. Вы можете также использовать ее в качестве начинки для буррито, где киноа с успехом заменит обычный рис.



НА 4 ПОРЦИИ

4 крупных помидора (около 900 г)

½ луковицы, очищенной и мелко нарубленной

½ красного сладкого перца, без семян, нарезанного мелкими кубиками

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

2 початка кукурузы, зерна срезать (около 1 стакана)

2 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

2 стакана сваренной крупы киноа (см. стр. 19)

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

¾ стаканапряного песто из кинзы (стр. 36)

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Срежьте верхушки у помидоров и удалите сердцевину, оставляя стенки около 1 см толщиной. Отставьте помидоры, пока готовите начинку.
3. Положите лук и сладкий перец в большой сотейник и готовьте 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте еще 2 минуты, затем добавьте кукурузу, черную фасоль и киноа. Посолите и поперчите, готовьте 5 минут. Снимите с огня. Добавьте песто из кинзы и хорошо перемешайте.
4. Наполните помидоры приготовленной начинкой из киноа и выложите их в форму для запекания. Накройте форму фольгой и запекайте 30 минут.

«ЛОДОЧКИ» ИЗ ЖЕЛТОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ЖЕЛТЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ начинен картофелем и кукурузой и дополнен домашним острым соусом. Подавайте это блюдо как эффектную закуску или красивый цветной гарнир.

НА 6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ «ЛОДОЧЕК» ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

- 2 средней величины клубня картофеля, разрезанных пополам
- 1 початок кукурузы, зерна срезать (около ½ стакана)
- ½ маленькой луковицы, очищенной и мелко нарубленной
- 1 маленький зеленый сладкий перец, без семян, мелко нарубленный (около ¼ стакана)
- ¼ ч. л. натертого имбиря
- ½ зубчика чеснока, очищенного и измельченного
- ½ ч. л. перца чили серрано или по вкусу (для меньшей остроты удалите семена)
- ½ ч. л. соли или по вкусу
- 1 ч. л. лимонного сока
- 2 желтых сладких перца
- ¼ стакана семян подсолнечника, обжаренных (см. стр. 23)

ДЛЯ ОСТРОГО СОУСА

- 1 крупный помидор, рубленый (около 2 стаканов)
- ½ ч. л. кайенского перца
- ½ ч. л. соли или по вкусу
- ½ зубчика чеснока, очищенного и измельченного
- ½ ст. л. мелко нарубленной кинзы

ГОТОВИМ «ЛОДОЧКИ» ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. Варите картофель в сотейнике с кипящей водой в течение 15 минут на среднем огне до мягкости. Снимите с огня, слейте воду и остудите. Пюрируйте картофель в большой миске.
3. В маленькую кастрюльку поместите зерна кукурузы и влейте 1 стакан воды. Варите на среднем огне до мягкости кукурузы, 5—7 минут. Слейте воду, добавьте к картофелю вместе с луком, зеленым перцем, имбирем, чесноком, перцем чили, солью и лимонным соком. Хорошо перемешайте.
4. Разрежьте каждый стручок желтого перца на 3 сегмента вдоль, чтобы получились «лодочки»: удалите семена. Наполните каждую «лодочку» картофельной начинкой. Посыпьте семенами подсолнечника. Запекайте под крышкой 30—35 минут, или до момента, когда перец будет легко прокалываться вилкой.

ГОТОВИМ ОСТРЫЙ СОУС

5. Пюрируйте помидор в блендере. Выложите пюре в сотейник, добавьте кайенский перец, соль и чеснок, доведите до кипения и варите 5 минут. Убавьте огонь до слабого и уваривайте соус в течение 5 минут.
6. Для подачи выложите по ложке соуса поверх каждой запеченной «лодочки». Украсьте кинзой.

ЗЕЛЕНЬ ПЕРЕЦ ЧИЛИ С ФАСОЛЕВЫМ СОУСОМ

В ЭТОМ БЛЮДЕ печеный перец фаршируется пловом из киноа со шпинатом и грибами (стр. 234) и подается под фасолевым соусом с привкусом копчености. Вместо того чтобы готовить перец самостоятельно, вы можете использовать консервированный, но внимательно читайте этикетку: он может содержать масло или другие нежелательные добавки.



НА 3 ПОРЦИИ

6 крупных неострых зеленых перцев чили, запеченных (см. стр. 22)

1 порция плова из киноа со шпинатом и грибами (стр. 234)

ДЛЯ СОУСА ИЗ ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ

½ средней величины луковицы, очищенной и мелко нарубленной

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

2 стакана отварной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)

консервированной, слить жидкость и промыть

1 сушеный, копченый перец чипотле, разрезанный пополам,

без семян, замоченный в теплой воде на 20 минут

соль по вкусу

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Срежьте верхушки со стручков перца, осторожно удалите семена. Наполните каждый печеный перец пловом и выложите в форму для запекания. Запекайте 15 минут, или до момента, когда начинка хорошо прогреется.

ГОТОВИМ СОУС ИЗ ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ

3. Поместите лук в средний по объему сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок и кумин, готовьте еще 1 минуту.
4. Выложите черную фасоль и замоченный перец халапеньо в чашу блендера и пюрируйте до однородности, добавляя понемногу воды, чтобы пюре приобрело желаемую консистенцию. Выложите фаселевый соус в сотейник с луком, влейте от ½ до ¾ стакана воды (в зависимости от того, насколько густой соус вы хотите приготовить), взбейте венчиком до кремообразной текстуры. Прогрейте на слабом огне, приправьте солью и при подаче выложите поверх теплых фаршированных стручков перца.

ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ С БРОККОЛИ В «СЫРНОМ» СОУСЕ

ДАЖЕ НЕСМОТРЯ НА ТО что картофель требует времени на запекание, само блюдо по этому рецепту готовится очень просто и быстро, поэтому его можно смело рекомендовать для ужина после трудового дня.



НА 4 ПОРЦИИ

4 крупных клубня картофеля, хорошо промытых со щеткой

1 порция соуса без сыра (стр. 40)

2 стакана соцветий брокколи

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Наколите каждую картофелину вилкой в нескольких местах, чтобы из нее мог выходить пар во время запекания. Выложите картофель на противень и запекайте 60—75 минут, до мягкости.
3. Соедините в сотейнике соус без сыра и брокколи и потушите на среднем огне 8—10 минут, до мягкости капусты.
4. Когда картофель немного остынет, чтобы его можно было взять в руку, наколите вилкой каждый клубень посередине по кругу и аккуратно поверните, держа с двух сторон, чтобы он разделился на половинки. При подаче положите на каждую тарелку по 2 половинки клубня и полейте картофель теплым соусом с брокколи.

ДВАЖДЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПО ЮГО-ЗАПАДНОМУ

ДВАЖДЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ картофель с беконом, сыром и сметаной известен как чрезвычайно сытное и тяжелое блюдо. Нет, такому не бывать! По этому рецепту вы приготовите хорошо насыщающее, но здоровое блюдо с черной фасолью, кукурузой и специями.

НА 6 ПОРЦИЙ

- 6 крупных клубней картофеля, хорошо промытых со щеткой**
- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная**
- 1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками**
- 1 перец халапеньо, без семян, измельченный**
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных**
- 1 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых**
- 2 ч. л. молотого перца чили**
- 3 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)**
- 2 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, слить жидкость и промыть**
- 1 ч. л. соли или по вкусу**
- ½ стакана рубленой кинзы**
- ¼ стакана пищевых дрожжей (по желанию)**
- 1 упаковка мягкого тофу, жидкость слить**
- ½ стакана рубленого зеленого лука (белая и зеленая части)**

- 1.** Разогрейте духовку до 175 °С.
- 2.** Наколите каждый клубень картофеля вилкой в нескольких местах, чтобы из него мог выходить пар во время запекания. Выложите картофель на противень и запекайте 60—75 минут, до мягкости.
- 3.** Поместите лук и сладкий перец в большую сковороду и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Всыпьте перец халапеньо, чеснок, кумин и молотый перец чили, готовьте еще 1 минуту. Добавьте кукурузу, черную фасоль, соль, кинзу и пищевые дрожжи (если используете), хорошо перемешайте. Снимите с огня.
- 4.** Пюрируйте тофу в блендере и добавьте пюре к овощам, хорошо перемешайте.
- 5.** Разрежьте каждый клубень картофеля пополам и удалите мякоть, оставляя стенки толщиной около 5 мм. Вынутую мякоть используйте в других блюдах. Разложите начинку из овощей и тофу в 12 половинок картофеля. Выложите картофель с начинкой на противень и запекайте 30 минут. Подавайте, посыпав зеленым луком.

ГРИБЫ ПОРТОБЕЛЛО, ФАРШИРОВАННЫЕ ПШЕНОМ

ГРИБЫ ПОРТОБЕЛЛО можно готовить отдельно на гриле (см. стр. 170) и подавать с коричневым рисом или другим крупяным гарниром, но их также можно фаршировать и запекать. Поданное на подложке из отваренных овощей, это блюдо отлично подойдет, чтобы накормить целую компанию.



НА 4 ПОРЦИИ

- 4 крупных гриба портобелло, без ножек
- 2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли
- 3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- Свежемолотый черный перец по вкусу

ДЛЯ НАЧИНКИ

- 2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- $\frac{2}{3}$ стакана пшена
- 1 маленькая луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками
- 1 клубень фенхеля, очищенный от зелени и мелко нарезанный
- 3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 2 листочка шалфея, нарубленных
- соль по вкусу

1. Выложите шляпки грибов внутренней стороной (где была ножка) вверх на противень.
2. Соедините в небольшой миске соевый соус, чеснок и черный перец — это будет маринад для грибов. Смажьте маринадом каждую шляпку и отставьте, пока готовите начинку.

ГОТОВИМ НАЧИНКУ

3. В среднем по объему сотейнике вскипятите овощной бульон. Всыпьте промытое пшено, доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 15 минут, до мягкости пшена.
4. Разогрейте духовку до 175 °C.
5. Поместите лук, сладкий перец и фенхель в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и шалфей, готовьте 2 минуты. Положите сваренное пшено, посолите и поперчите, хорошо перемешайте. Снимите с огня.
6. Положите начинку в шляпки грибов. Накройте противень с грибами фольгой и запекайте 25 минут. Снимите фольгу, запекайте еще 10 минут.

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ ПО-АЗИАТСКИ

ПРЕВРАТИТЕ обычное блюдо в нечто особенное. Кинза — необычный ингредиент песто, а песто — необычное дополнение для блюда азиатской кухни, но результат получается просто потрясающий.

НА 4 ПОРЦИИ

4 крупных гриба портобелло

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

½ красного сладкого перца, без семян, нарезанного мелкими кубиками

1 головка молодой капусты пак чой, мелко нарезанная

2 стакана сваренного коричневого риса (см. стр. 19)

½ стаканапряного песто из кинзы (стр. 36)

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. Отделите ножки грибов от шляпок. Мелко нарубите ножки и отставьте. Выложите шляпки грибов внутренней стороной (где была ножка) вверх на противень.
3. Разогрейте на среднем, ближе к сильному, огне большую сковороду. Поместите рубленые ножки грибов, лук и сладкий перец в сковороду и обжаривайте, помешивая, 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте капусту пак чой и обжаривайте 4 минуты. Положите коричневый рис и песто из кинзы, приправьте солью и перцем, хорошо перемешайте. Снимите с огня.
4. Положите начинку в шляпки грибов. Накройте противень с фаршированными грибами фольгой и запекайте 15 минут. Снимите фольгу, запекайте еще 10 минут.



ВАРИАНТ

► Если вы захотите приготовить грибы в итальянском стиле, исключите из рецепта лук, сладкий перец, пак чой и песто из кинзы. Соедините 2 стакана отварного риса с 1 банкой (350 г) консервированных сердцевин артишоков (жидкость слить и нарубить); ½ стакана мелко нарезанных вяленых томатов; ½ стакана песто из базилика (стр. 36) и ¼ стакана обжаренных кедровых орешков, (см. стр. 23). После заполнения шляпок грибов начинкой запекайте их, прикрыв фольгой, 20 минут. Снимите фольгу и запекайте еще 10 минут. Подавайте на подложке из слегка потушенного шпината или со свежими салатными листьями.



НАЧИНКУ ДЛЯ БАКЛАЖАНОВ можно приготовить практически по любому рецепту плова из этой книги (см. раздел «Великолепные блюда из круп») или воспользоваться рецептом, приведенным ниже. Рис басмати с его нейтральным, чуть ореховым вкусом отлично дополняет любое овощное блюдо.

НА 4 ПОРЦИИ

2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1 стакан коричневого риса басмати

1 палочка корицы

2 средней величины баклажана, разрезанных вдоль пополам

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

1 стебель сельдерея, нарезанный мелкими кубиками

1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

¼ стакана рубленого базилика

¼ стакана рубленой кинзы

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Доведите овощной бульон до кипения в среднем по объему сотейнике. Всыпьте рис, положите палочку корицы и вновь доведите до кипения. Накройте крышкой и варите на среднем огне 45 минут, до мягкости риса и впитывания всей жидкости.
2. Аккуратно удалите мякоть из половинок баклажана, оставив стенки толщиной около 5 мм. Крупно нарежьте извлеченную мякоть.
3. Разогрейте духовку до 175 °C.
4. Поместите лук, сельдерей и сладкий перец в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и мякоть баклажана, готовьте еще 5 минут, до мягкости баклажана. Снимите с огня. Вмешайте готовый рис, базилик и кинзу. Посолите и поперчите.
5. Наполните «лодочки» из баклажанов приготовленной начинкой, выложите их в форму для запекания. Накройте фольгой и запекайте 40 минут.

РОЛЛАТИНИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

БЛЮДО ИЗ БАКЛАЖАНОВ в итальянском стиле готовится обычно с начинкой из хлебных крошек и сыра. В этой версии используется начинка из пшена и шпината, приправленных свежим базиликом. Роллатини запекаются и подаются с томатным соусом. Их можно подать как с запеченными макаронами (см. на стр. 243), так и отдельно, со свежим салатом или на подложке из отварной пасты.



НА 4 ПОРЦИИ

3 целых зубчика чеснока + **4** зубчика, очищенных и измельченных
2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли
¼ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
2 крупных баклажана, разрезанных вдоль на ломтики толщиной около **1** см
1 стакан пшена
 соль по вкусу
1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
1 стебель сельдерея, мелко нарубленный
1 морковь, очищенная и натертая
6 стаканов утрамбованного рубленого шпината
½ стакана рубленого базилика
¼ стакана пищевых дрожжей (по желанию)
 свежемолотый черный перец по вкусу
2 стакана томатного соуса (стр. 37)

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. В маленькой миске с помощью вилки (или используя ступку и пестик) разотрите 3 целых зубчика чеснока с соевым соусом.
3. Соедините чесночную смесь с бульоном, чтобы получился маринад.
4. Положите ломтики баклажанов на противень и смажьте частью маринада. Запекайте 10 минут. Переверните ломтики, вновь смажьте маринадом и запекайте еще 10—15 минут до мягкости. Достаньте из духовки и оставьте.
5. Доведите до кипения 3 стакана воды, добавьте промытое пшено и соль. Вновь доведите до кипения, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут до мягкости пшена.
6. Поместите лук, сельдерея и морковь в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте оставшийся измельченный чеснок, готовьте еще 3 минуты. Положите в сотейник шпинат, базилик и пищевые дрожжи (если используете), приправьте перцем. Готовьте до момента, когда весь шпинат увянет, затем снимите с огня, всыпьте отварное пшено и хорошо перемешайте.
7. Вылейте половину томатного соуса на дно формы для запекания размером примерно 22×33 см. Разложите начинку с пшеном на ломтики баклажанов и сверните каждый рулетиком. Выложите рулетики (свободным концом ломтика баклажана вниз) в форму с соусом. Полейте оставшимся соусом и запекайте под крышкой или фольгой 15 минут.

«ЛОДОЧКИ» ИЗ МЕДОВОЙ ТЫКВЫ

МЕДОВАЯ ТЫКВА (тыква деликата), несмотря на то что является зимним сортом, по вкусу больше напоминает летние разновидности. К тому же она готовится быстрее, чем другие сорта зимней тыквы, а кожура у нее такая мягкая, что после приготовления ее можно есть.



НА 4 ПОРЦИИ

2 медовые тыквы, разрезанные пополам, без семян
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
1 луковица шалота, очищенная и мелко нарубленная
½ красного сладкого перца, без семян, нарезанного мелкими кубиками
6 стаканов рубленого шпината
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 ст. л. рубленого шалфея
2 стакана сваренной фасоли каннеллини (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)
консервированной, жидкость слить и промыть
¾ стакана панировочных сухарей из цельнозернового хлеба
3 ст. л. пищевых дрожжей (по желанию)
3 ст. л. кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23)
цедра 1 лимона

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Застелите противень бумагой для выпечки.
2. Посолите и поперчите срезы тыквы. Положите половинки тыквы срезами вниз на противень. Запекайте до мягкости тыквы (около 45 минут).
3. Поместите лук-шалот и сладкий перец в большой сотейник и готовьте на среднем огне 2—3 минуты. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте шпинат, чеснок и шалфей, готовьте до мягкости шпината (около 5 минут). Положите фасоль, посолите и поперчите. Готовьте еще 2—3 минуты. Снимите с огня. Добавьте панировочные сухари, пищевые дрожжи (если используете), кедровые орешки и лимонную цедру. Хорошо перемешайте.
4. Разложите начинку из фасоли в половинки запеченной тыквы. Поместите фаршированную тыкву в форму для запекания, накройте фольгой. Запекайте 15—20 минут, чтобы начинка равномерно прогрелась.

ГОЛУБЦЫ С ДИКИМ РИСОМ

ГОЛУБЦЫ — это восточноевропейское изобретение, но, к счастью, это блюдо заняло важное место в моем меню еще в детстве. В данном варианте используется начинка из дикого риса вместо традиционного белого риса или перловки, но вы можете взять для нее любую крупу на свой вкус.

НА 6 ПОРЦИЙ

- 1** большой кочан савойской капусты, разобранной на отдельные листья
- 1** крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 2** моркови, очищенные и мелко нарубленные
- 2** стебля сельдерея, мелко нарубленных
- 2** зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1** ст. л. рубленого шалфея
- ¼** стакана сухого хереса
- 3** стакана сваренного дикого риса (см. стр. 19)
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу**
- ¼** стакана овощного бульона (стр. 23) или покупного бульона без добавления соли
- 2** стакана томатного соуса (стр. 37)

- 1.** Доведите до кипения подсоленную воду в большой кастрюле. Бланшируйте листья савойской капусты в кипящей воде 5—6 минут. Достаньте их из кастрюли и промойте под холодной водой. Отставьте.
- 2.** Поместите лук, морковь и сельдерей в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и шалфей, готовьте 3 минуты. Влейте херес и готовьте до почти полного выпаривания жидкости. Снимите сотейник с плиты, вмешайте дикий рис, посолите и поперчите.
- 3.** Разогрейте духовку до 175 °C.
- 4.** Выложите два листа капусты внахлест (на 1,5 см) друг на друга. Положите в центр ½ стакана рисовой начинки. Накройте начинку боковыми краями листьев, затем сверните в виде цилиндра. Выложите голубец (открытыми краями листьев вниз) в форму для запекания размером примерно 22×33 см. Повторите процедуру с оставшимися листьями и начинкой, лишние листья используйте в другом блюде. Влейте в форму с голубцами бульон, накройте фольгой и запекайте 10 минут. Снимите фольгу, полейте томатным соусом. Запекайте еще около 15 минут.

ГОЛУБЦЫ ИЗ МАНГОЛЬДА С ПШЕНОМ

ПШЕНО И МАНГОЛЬД — интересная альтернатива обычным голубцам из капусты и риса, а соус из печеного красного перца (стр. 37) идеален, когда вы хотите чем-то заменить традиционный томатный соус.



НА 6 ПОРЦИЙ

12 крупных листьев швейцарского мангольда (листовой свеклы), без стеблей

1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная

6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных

3 ст. л. рубленого базилика

1 ст. л. тимьяна

1½ стакана пшена

5 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

½ стакана кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23)

¼ стакана пищевых дрожжей

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 порция соуса из печеного красного перца (стр. 37)

1. Приготовьте миску с водой и кубиками льда. Доведите до кипения воду в очень большой кастрюле, чтобы листья мангольда свободно в ней помещались. Положите в кастрюлю листья мангольда, бланшируйте их 20—30 секунд и сразу же в воду со льдом.
2. Разогрейте духовку до 175 °C.
3. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте 2 минуты. Добавьте базилик, тимьян, промытое пшено и 4½ стакана бульона, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут до мягкости пшена. Снимите с огня. Вмешайте кедровые орешки и пищевые дрожжи, посолите и поперчите.
4. Выложите листья мангольда на ровную поверхность. Поместите часть пшенной начинки в центр листа. Оберните широкий конец листа вокруг начинки, подверните внутрь края и сверните голубец в виде сигары. Положите голубец (швом вниз) в форму для запекания размером примерно 20×35 см. Повторите процедуру с оставшимися листьями и начинкой. Влейте оставшийся бульон в форму, накройте фольгой и запекайте 25 минут, пока листья мангольда не станут совершенно мягкими. При подаче полейте голубцы соусом из печеного перца.

КАРТОФЕЛЬНАЯ САМОСА С МАНГОЛЬДОМ

ТРАДИЦИОННАЯ САМОСА — это обжаренный в масле пирожок с овощной начинкой, который подают с чатни из кинзы. Вместо теста в этом варианте блюда используются листья мангольда, а жарка заменяется запеканием. Пирожок можно подать как самостоятельную закуску или в качестве дополнения к салату и любому плову, приготовленному по одному из рецептов этой книги (см. раздел «Великолепные блюда из круп»).



НА 4–8 ПОРЦИЙ

ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ НАЧИНКИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 2 ст. л. семян черной горчицы, обжаренных (см. стр. 23)
- 1 ч. л. семян кориандра, обжаренных и смолотых
- 1 ч. л. смеси специй гарам масала
- 1 ч. л. семян кумина, обжаренных и смолотых
- 1 перец халапеньо, без семян, измельченный
- 1 ст. л. натертого имбиря
- ¼ стакана мелко нарубленной кинзы
- 1 стакан зеленого горошка
- 4 средней величины клубня желтого картофеля, очищенных, нарезанных кусочками 1×1 см, отваренные и промытые под холодной водой
- соль по вкусу
- 8 крупных листьев мангольда (листовой свеклы)
- чатни из кинзы (стр. 42)

ГОТОВИМ МАНГОЛЬД

1. Приготовьте миску с водой и кубиками льда. Доведите до кипения воду в очень большой кастрюле, чтобы листья мангольда свободно в ней помещались. Положите в кастрюлю листья мангольда и бланшируйте их 20–30 секунд и сразу же переложите в воду со льдом.

ГОТОВИМ КАРТОФЕЛЬНУЮ НАЧИНКУ

2. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7–8 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Убавьте огонь до средне-слабого, добавьте семена горчицы, кориандр, смесь гарам масала, кумин, халапеньо, имбирь и кинзу. Готовьте 4 минуты, затем снимите с огня. Добавьте горошек и картофель. Посолите.

ДЕЛАЕМ САМОСЫ

3. Разогрейте духовку до 175 °C.
4. Выложите листья мангольда на ровную поверхность. Поместите часть картофельной начинки в центр листа. Оберните широкий конец листа вокруг начинки, подверните края и сверните самосу в виде сигары. Положите самосу (швом вниз) в форму для запекания. Повторите процедуру с оставшимися листьями и начинкой. Влейте в форму немного воды, накройте фольгой и запекайте 25–30 минут, пока листья мангольда не станут совершенно мягкими. Подавайте с чатни из кинзы.

БЕСПОДОБНЫЕ БОБОВЫЕ

СОТЕ ИЗ БОБОВ, КУКУРУЗЫ И ТЫКВЫ

В КОНЦЕ ИЮЛЯ или начале августа вы можете получить все ингредиенты этого блюда со своего огорода, а если и нет — легко найдете их на рынке.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
4 средней величины цукини, нарезанных кружочками толщиной 1,5 см
4 маленькие желтые тыквы, нарезанные кружочками толщиной 1,5 см
2 стакана зерен свежей кукурузы (около 3 початков)
2 стакана сваренной фасоли нави (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)
консервированной, жидкость слить и промыть
цедра 2 лимонов
1 стакан рубленого базилика
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте цукини, тыкву, кукурузу и фасоль, готовьте, пока тыква не станет мягкой (около 8 минут). Снимите с огня. Вмешайте лимонную цедру и базилик, приправьте солью и перцем.

197

РАТАТУЙ С БОБАМИ ФАВА

БОБЫ ФАВА — нетрадиционная добавка в это популярное во Франции летнее блюдо, но нежная текстура этих средиземноморских бобов замечательно сочетается с текстурой овощей.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины красная луковица, очищенная и мелко нарубленная
1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный
1 крупный баклажан, нарезанный кусочками около 1,5 см
1 средней величины цукини, нарезанный
2 зубчика чеснока, очищенных и мелко нарубленных
2 стакана отварных бобов фава (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)
консервированных, жидкость слить и промыть
2 помидора, мелко нарезанных
¼ стакана рубленого базилика
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте сладкий перец и баклажан, готовьте 10 минут. Положите цукини, чеснок, бобы фава и помидоры и готовьте еще 5 минут. Убавьте огонь и готовьте без крышки, часто помешивая, 15 минут, до мягкости всех овощей. Снимите с огня. Вмешайте базилик, посолите и поперчите.

ЧЕРНАЯ ФАСОЛЬ С РИСОМ

ОБЖАРИВАНИЕ кумина и орегано высвобождает их сильные пряные ароматы в этом простейшем сытном блюде.



НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины красная луковица, очищенная и мелко нарубленная

1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный

2 перца халапеньо, нарезанных (для меньшей остроты удалите семена)

5 зубчиков чеснока, очищенных и мелко нарубленных

1 ч. л. семян кумина, обжаренных и смолотых

1½ ч. л. сушеного орегано, обжаренного

4 стакана отварной черной фасоли (см. стр. 19) или 2 банки (800 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

3 стакана отварного коричневого риса (см. стр. 20)

1 стакан рубленой кинзы

1 лайм, разрезанный на 4 части

Поместите лук, сладкий перец и перец халапеньо в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7–8 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, кумин и орегано, готовьте 3 минуты. Добавьте черную фасоль, влейте 1 стакан воды. Готовьте 10 минут, по необходимости добавляя еще воды. Посолите и перчите. Подавайте на отварном коричневом рисе, дополнив кинзой и дольками лайма.

ЧЕРНАЯ ФАСОЛЬ ПО-ЯМАЙСКИ



ЯМАЙСКАЯ ЕДА — это сплав традиций испанской, африканской, индийской, английской и китайской кухни. Это блюдо традиционно готовится с курицей, а я пробовал заменить ее как на сейтан, так и на тофу, но вкуснее всего оно получается из черной фасоли. Чатни из ананаса (стр. 33) контрастирует по вкусу с фасолью, и вместе они отлично сочетаются с гарниром из коричневого риса.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины красная луковица, очищенная и мелко нарубленная

1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. порошка карри

1½ ч. л. молотого душистого перца

1 ст. л. тимьяна

2 перца халапеньо, без семян, мелко нарубленных

1 ч. л. свежемолотого черного перца или по вкусу

1 банка (400 г) резаных томатов

4 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 2 банки (800 г)

консервированной, жидкость слить и промыть

чатни из ананаса (стр. 43)

Поместите лук и сладкий перец в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут, до мягкости лука. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Вмешайте чеснок, карри, душистый перец, тимьян, халапеньо и черный перец. Готовьте 3—4 минуты, затем добавьте томаты и фасоль и потушите под крышкой на среднем огне 20 минут. Подавайте с ананасовым чатни.

ЧЕРНАЯ ФАСОЛЬ С РИСОМ И КИНЗОЙ В КУБИНСКОМ СТИЛЕ



РЕЦЕПТ ДЖУДИ МАЙКЛРАЙТ

ЭТОТ РЕЦЕПТ родился под влиянием моего любимого блюда — кубинского риса с черной фасолью, в которое в оригинале добавляется ветчина, чтобы придать аромат фасоли, а в рис — довольно много масла. Я всегда держу в морозилке запас черной фасоли в контейнерах на одну или несколько порций, чтобы быстро разогреть и подать на обед или ужин. Она отлично сочетается с мангольдом, листовой капустой, шпинатом или любыми другими овощами.

НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ

450 г черной фасоли, замоченной на ночь (см. стр. 19)
2 ст. л. молотого кумина
1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
2 лавровых листа
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
3 стебля сельдерея, нарезанных кубиками
3 средней величины моркови, очищенные и нарезанные кубиками
1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный кубиками
2 ст. л. измельченных листьев орегано
1 стакан мелко нарубленных стеблей кинзы
2 ст. л. яблочного уксуса
½ ст. л. свежемолотого белого или черного перца
3 ст. л. рубленых листьев кинзы
1 средней величины помидор, мелко нарубленный (около 1 стакана)
соль по вкусу

ДЛЯ РИСА С КИНЗОЙ

1 стакан коричневого риса
1 ст. л. светлой пасты мисо с пониженным содержанием соли
2 ст. л. мелко нарубленных листьев кинзы

ГОТОВИМ ЧЕРНУЮ ФАСОЛЬ

1. В большой кастрюле соедините фасоль, кумин, лук, лавровый лист, чеснок, сельдерей, морковь, сладкий перец, орегано, стебли кинзы и 5 стаканов воды, доведите до кипения. Убавьте огонь и готовьте 90 минут, до мягкости фасоли. Отделите ¼ содержимого кастрюли и пюрируйте, затем верните в кастрюлю. Влейте яблочный уксус, добавьте перец, листья кинзы и помидор, перемешайте. Из готовой фасоли удалите лавровый лист, посолите по вкусу.

ГОТОВИМ РИС С КИНЗОЙ

2. В большом сотейнике соедините рис, 2 стакана воды и пасту мисо, доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут. Убавьте огонь до слабого и готовьте еще 30 минут. Разворошите рис вилкой и вмешайте кинзу.
3. При подаче разложите рис по порционным тарелкам, сверху выложите фасоль.

ПИТАТЕЛЬНЫЕ НАЧОС

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

ЭТИ НАЧОС — самодостаточное полноценное блюдо. Вы также можете использовать «сырный» соус из этого рецепта с картофелем, сырыми или отварными овощами, тортильями, зерновыми блюдами или листовыми овощами.



НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ «СЫРНОГО» СОУСА

- ½ стакана сырых орехов кешью, замоченных в теплой воде минимум на 30 минут, хорошо промытых
- 1 ст. л. тахини
- 1 красный сладкий перец, запеченный (см. стр. 22), без семян
- ¼ стакана пищевых дрожжей
- 1 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли или соуса «Bragg Liquid Aminos»
- цедра и сок ½ лимона
- ¼ ч. л. кайенского перца

ДЛЯ ДИПА ИЗ ФАСОЛИ

- 1 банка (400 г) фасоли пинто, жидкость слить и промыть
- 1 стакан свежей томатной сальсы (стр. 38)
- 1½ ч. л. молотого перца чили

ДЛЯ НАЧОС

- ½ стакана мелко нарубленной кинзы, петрушки или салата-латука
- 1 авокадо, разрезанное пополам, без косточки, очищенное и нарезанное ломтиками (по желанию)
- ½ стакана свежей томатной сальсы
- ½ стакана рубленых свежих помидоров
- запеченные кукурузные тортильи, нарезанные в виде чипсов (см. примечание на стр. 203)

ГОТОВИМ «СЫРНЫЙ» СОУС

1. Соедините в блендере замоченные орехи кешью, тахини, печеный сладкий перец, пищевые дрожжи, соевый соус, цедру и сок лимона, кайенский перец и ¼ стакана воды. Измельчите на высокой скорости до однородной консистенции.

ГОТОВИМ ДИП ИЗ ФАСОЛИ

2. Выложите в чашу кухонного комбайна фасоль, сальсу и молотый чили. Пюрируйте до однородной консистенции, добавив воды, если нужно, чтобы получилась мягкая паста. Переложите смесь в сотейник и прогрейте на слабом огне. Сохраняйте в тепле до подачи.

СОБИРАЕМ НАЧОС

3. Выложите дип из фасоли на дно миски среднего размера или формы для запекания. Разровняйте и посыпьте кинзой. Полейте «сырным» соусом. Дополните ломтиками авокадо (если используете), сальсой и рублеными помидорами. Подавайте с кукурузными чипсами.

«ЖАРЕНАЯ» ФАСОЛЬ И ТОМАТНЫЙ РИС

РЕЦЕПТ ДЖУДИ МАЙКЛРАЙТ

ЭТО МОЕ ЛЮБИМОЕ блюдо. Я готовлю его, когда моя дочь хочет чего-то хрустящего на ужин (она любит хрустящую еду). Каждые две недели мы устраиваем вечеринку с тако (см. примечание на стр. 203) или тостадами. Обычно я подаю к ним порцию гуакамоле (для разнообразия попробуйте приготовить не слишком жирный гуакамоле со стр. 39) или нарезаю ломтиками авокадо. Кроме того, дополнительно я подаю тушеную капусту или листовые овощи. Это еще одно замечательное блюдо, которое лучше готовить с запасом и сохранять на всякий случай в морозилке.



НА 8 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ФАСОЛИ

450 г фасоли пинто, замоченной на ночь (см. стр. 19)
1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
1 стакан мелко нарубленных стеблей кинзы
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 лавровый лист
2 ст. л. молотого кумина
2 ст. л. орегано
щепотка молотого перца чили
¼ стакана рубленых листьев кинзы
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

ДЛЯ ТОМАТНОГО РИСА

1 стакан коричневого риса
1 ст. л. светлой пасты мисо с пониженным содержанием соли
½ луковицы, очищенной и мелко нарубленной
1 ч. л. молотого кумина
1 ч. л. орегано
1 ч. л. чесночного порошка
1 средней величины сладкий перец, без семян, нарезанный кубиками (около ½ стакана)
3 стакана томатного соуса (стр. 37)
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

ГОТОВИМ ФАСОЛЬ

1. В большой кастрюле соедините фасоль, 4 стакана воды, лук, стебли кинзы, чеснок, лавровый лист, кумин, орегано и молотый чили, доведите до кипения. Убавьте огонь до слабого и тушите 1½ часа. Добавьте воды, если необходимо, чтобы фасоль не пересохла. Отделите ¼ содержимого кастрюли и пюрируйте, затем верните в кастрюлю. Добавьте кинзу, посолите и поперчите.

ГОТОВИМ ТОМАТНЫЙ РИС

2. В большой кастрюле соедините рис, пасту мисо, лук, кумин, орегано, чесночный порошок и 2 стакана воды, доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите 20 минут. Убавьте огонь до слабого и готовьте еще 10 минут. Добавьте сладкий перец, готовьте еще 5 минут. Положите томатный соус, перемешайте и готовьте еще 5 минут. Посолите и поперчите.



ПРИМЕЧАНИЕ

► Если хотите сделать тостады, запекайте кукурузные тортильи без масла в духовке около 10 минут при 175 °С. Если вы выложите тортильи на чугунную сковороду, то они хорошо пропекутся, так как чугун отлично распределяет тепло. Если вы захотите приготовить «ракушки» тако, то вам понадобится специальное приспособление для придания им формы. Температура в разных духовках варьируется, поэтому внимательно следите за первой порцией, чтобы отрегулировать время в большую или меньшую сторону, если хотите получить хрустящие, но не сгоревшие тортильи. Выложите на тортильи рис и фасоль и подавайте горячими.

РУЛЕТКИ ТАКИТО С ЦИТРУСОВОЙ ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ

ЦЕДРА И СОК АПЕЛЬСИНА в этом блюде превращают обычную черную фасоль в нечто особенное, поднимая ее вкус на новую высоту. Подавайте это блюдо с коричневым рисом или киноа и свежим салатом.



НА 4 ПОРЦИИ

1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
2 ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
2 перца чили в соусе адобо, измельченных, или 2 ч. л. молотого перца чили средней остроты
цедра и сок 2 апельсинов
4 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 2 банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть
соль по вкусу
20—24 кукурузные тортильи
1 порция «сметаны» из тофу (стр. 39)
1 порция не слишком жирного гуакамоле (стр. 39)
2 стакана свежей томатной сальсы (стр. 38)

1. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 8—10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите чеснок, готовьте 1 минуту. Добавьте кумин, чили, цедру и сок апельсинов, черную фасоль, посолите. Пюрируйте смесь с помощью блендера или в чаше кухонного комбайна не до полной однородности, чтобы оставались небольшие кусочки.
2. Выкладывайте тортильи порциями по несколько штук в сковороду с антипригарным покрытием, стоящую на среднем, ближе к слабому, огне. Часто переворачивая, прогревайте в течение 3—4 минут, чтобы тортильи были мягкими и теплыми. Оборачивайте каждую партию тортилий кухонным полотенцем, чтобы сохранить их теплыми, пока прогреваете следующую партию.
3. Распределите начинку из фасоли по половине каждой тортильи и сверните в виде рулета, начиная со стороны, смазанной начинкой. Выложите рулеты на сервировочное блюдо швом вниз. Перед подачей, по желанию, прогрейте тортильи в разогретой до 90 °С духовке в течение 10—15 минут. (Предварительно убедитесь, что сервировочное блюдо термостойкое.)
4. Подавайте рулетики с кислым соусом, гуакамоле и сальсой.

ТЕХАССКАЯ ИКРА

ЭТА ПОПУЛЯРНАЯ ЗАКУСКА может служить полноценным сытным блюдом, если подать ее с ассорти из разной зелени или со свежим шпинатом.

НА 4 ПОРЦИИ

2½ стакана сваренной фасоли «черноглазка» (см. стр. 19)
 3 початка кукурузы, зерна срезаны (около 2 стаканов)
 1 средней величины спелый помидор, мелко нарезанный
 ½ средней величины красной луковицы, очищенной и мелко нарубленной
 ½ красного сладкого перца, без семян, нарезанного мелкими кубиками
 1 перец халапеньо, без семян, измельченный
 ½ стакана рубленой кинзы
 ¼ стакана + 2 ст. л. бальзамического уксуса
 3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
 1 ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
 соль по вкусу

Смешайте все ингредиенты в большой миске и перед подачей поставьте в холодильник на 1 час.

204

РАГУ ИЗ ФАСОЛИ «ЧЕРНОГЛАЗКА»

РЕЦЕПТ ДАРШАНЫ ТЭКЕР

ЭТО БЛЮДО сытное и очень вкусное, в нем главную роль играют свекла и морковь. Подавайте рагу с коричневым рисом и овощами.



НА 4 ПОРЦИИ ИЛИ НА 6 ПОРЦИЙ В КАЧЕСТВЕ ГАРНИРА

½ стакана фасоли «черноглазка», замоченной (см. стр. 19)
 1 крупная морковь, очищенная и нарезанная кусочками толщиной около 1 см (примерно ¾ стакана)
 1 крупная свекла, очищенная и нарезанная кусочками толщиной около 1 см (примерно ¾ стакана)
 ¼ стакана рубленой петрушки
 ¼ ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
 ¼ ч. л. куркумы
 ¼ ч. л. кайенского перца
 ⅛ ч. л. асафетиды
 ¼ ч. л. соли или по вкусу
 ½ ч. л. сока лайма

Налейте в кастрюлю 3 стакана воды, положите фасоль, варите на среднем огне 20—25 минут. Положите морковь и свеклу, готовьте еще 10 минут. Долейте еще воды, если необходимо, чтобы рагу не было слишком густым. Добавьте петрушку, кумин, куркуму, кайенский перец и асафетиду, готовьте 5—7 минут. Посолите. Снимите с огня и вмешайте сок лайма.

КОШАРИ (ЧЕЧЕВИЦА С РИСОМ И МАКАРОНАМИ)

В ПРЕДЛАГАЕМОЙ ВЕРСИИ популярной египетской уличной еды используются макароны из цельнозерновой муки и нет ни капли масла. Для приготовления блюда потребуется много посуды, поскольку основные ингредиенты лучше готовить в разных кастрюлях — так каждый сохранит свой собственный вкус. Если вы не хотите таких сложностей, вот вам совет: готовьте рис и чечевицу вместе первые 35 минут, затем добавьте макароны в последние 10 минут готовки, только убедитесь, что воды достаточно, чтобы все сварилось.



НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 стакан зеленой чечевицы, промытой
- соль по вкусу
- 1 стакан среднезерного коричневого риса
- 1 крупная луковица, очищенная и измельченная
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ч. л. молотого кориандра
- ½ ч. л. молотого душистого перца
- ½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
- 2 ст. л. томатной пасты
- 3 крупных помидора, мелко нарезанных
- 1 стакан цельнозерновых макарон (перья или рожки), отваренных согласно инструкции на упаковке, жидкость слить и сохранять в тепле
- 1 ст. л. коричневого рисового уксуса

1. Всыпьте чечевицу в кастрюлю, влейте 3 стакана воды. Доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 40—45 минут, пока чечевица не станет мягкой, но не разварится в пюре. Слейте лишнюю воду с чечевицы, посолите и отставьте.
2. В другую кастрюлю всыпьте коричневый рис, влейте 2 стакана воды. Плотно накройте крышкой и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите 45 минут.
3. Разогрейте на сильном огне большую сковороду. Положите лук и обжаривайте 15 минут до коричневого цвета. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сковороды (см. примечание). Положите чеснок, готовьте 3—4 минуты. Добавьте кумин, кориандр, душистый перец, хлопья перца чили и томатную пасту, готовьте еще 3 минуты. Положите свежие помидоры и готовьте на среднем огне 15 минут, пока они полностью не размякнут. Посолите.
4. Для подачи соедините чечевицу, рис, томатную смесь, отваренные макароны и коричневый рисовый уксус в большой миске, перемешайте.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Чтобы карамелизовать лук без масла, используйте как можно меньше воды; чем лук будет коричневее, тем больше вкуса он добавит готовому блюду.

МАДЖАДАРА (ЧЕЧЕВИЦА С РИСОМ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ)

КОГДА-ТО Я БЫЛ ВЛАДЕЛЬЦЕМ веганской пекарни на рынке, а рядом с нею располагался ресторанчик ближневосточной кухни, где готовили лучшие фалафель и маджадару, которые я когда-либо пробовал. Главный секрет этого рецепта — хорошо карамелизованный лук: чем он коричневее, тем ярче вкус. Сделать это без добавления масла не так уж просто, нужно внимание, поэтому не отходите от плиты, пока готовите лук. Рис я обычно варю отдельно, чтобы быть уверенным, что он не слипнется с чечевицей, если случайно переварится.



НА 4 ПОРЦИИ

1½ стакана зеленой чечевицы

¾ ч. л. молотой корицы

½ ч. л. молотого душистого перца

¾ стакана коричневого риса басмати

3 крупные луковицы, очищенные и мелко нарубленные

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Всыпьте чечевицу в большую кастрюлю, влейте 5 стаканов воды. Доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 30 минут. Добавьте корицу и душистый перец, варите еще 15—20 минут, до мягкости чечевицы.
2. В средний по объему сотейник влейте 1½ стакана воды и доведите до кипения. Всыпьте рис и вновь доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите 45 минут или до мягкости.
3. Разогрейте на сильном огне большую сковороду. Положите лук и обжаривайте, часто помешивая, 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сковороды (см. примечание на стр. 205). Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и продолжайте готовить, пока лук не станет коричневым (около 10 минут). Добавьте чечевицу и рис к луку и хорошо перемешайте. Посолите и поперчите.

ДАЛ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ

КРАСНАЯ ЧЕЧЕВИЦА быстрого приготовления — мой любимый вид бобовых. У нее насыщенный вкус, не требующий практически никаких добавок, а варится она менее 30 минут. Подавайте это блюдо с коричневым рисом и свежим салатом.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 крупная луковица, очищенная и измельченная
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 лавровый лист
- 1 ст. л. натертого имбиря
- 1 ч. л. куркумы
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ч. л. молотого кориандра
- ½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
- 2 стакана красной чечевицы, промытой
- соль по вкусу
- цедра 1 лимона

Положите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, лавровый лист, имбирь, куркуму, кумин, кориандр и хлопья перца чили, готовьте 1 минуту. Всыпьте чечевицу, влейте 4 стакана воды и доведите содержимое сотейника до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20—25 минут, до момента, когда чечевица будет мягкой и начнет терять форму. Снимите с огня. Посолите и вмешайте лимонную цедру.

ЧАНА СААГ

СААГ ПАНИР, блюдо из приправленного специями шпината и домашнего сыра, всегда было одним из моих любимых индийских кушаний. Оно наполнено вкусом и идеально приправлено. Чана сааг (нут и шпинат) готовится буквально за секунды, но гораздо полезнее, так как не содержит сыра. Подавайте это деликатесное блюдо с коричневым рисом басмати или другой вашей любимой отварной крупой.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 крупная луковица, очищенная и измельченная
- 1 перец халапеньо, измельченный (для меньшей остроты удалите семена)
- 3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ст. л. натертого имбиря
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. куркумы
- 1 ч. л. семян пажитника
- 1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили или по вкусу
- 1 крупный помидор, мелко нарезанный
- 1 стакан миндального молока без добавления сахара
- 900 г свежего шпината, рубленого (около 12 стаканов)
- 2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированного, жидкость слить и промыть
- соль по вкусу

Положите лук в большой сотейник и готовьте на среднем, ближе к сильному, огне 8—10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, добавьте халапеньо, чеснок, имбирь, кумин, кориандр, куркуму, пажитник и хлопья перца чили. Готовьте, часто помешивая, 4 минуты, добавляя воду по мере необходимости. Добавьте помидор, готовьте 5 минут, затем влейте миндальное молоко, положите шпинат и нут. Накройте сотейник крышкой и убавьте огонь до слабого. Готовьте шпинат до мягкости (около 10 минут). Посолите.

НУТ С РИСОМ И КАРРИ

ПОДАВАЙТЕ ЭТО ПРОСТОЕ, но вкусное блюдо с легким супом, рагу или салатом.

НА 4 ПОРЦИИ

1 стакан коричневого риса басмати

¼ стакана мелко нарезанных перьев зеленого лука

¼ ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

¼ ч. л. порошка карри

½ ч. л. соли или по вкусу

1½ стакана сваренного нута (см. стр. 19)

½ ст. л. сока лайма

1. Промойте рис, всыпьте в кастрюлю, влейте 2½ стакана воды. Доведите до кипения на сильном огне и варите без крышки 20 минут. Убавьте огонь до среднего и готовьте под крышкой 10 минут.
2. Положите зеленый лук в средний по объему сотейник с 2 ст. л. воды и готовьте до мягкости. Добавьте кумин, карри, соль и нут, готовьте 1 минуту. Всыпьте отварной рис, готовьте еще 1 минуту, снимите с огня. Вмешайте сок лайма и подавайте блюдо горячим.



ПРИМЕЧАНИЕ

► Карамелизованный лук, мелко нарезанные помидоры или свежие травы, такие как мята и кинза, станут отличным дополнением к основному рецепту этого блюда.

НУТ С ОВОЩАМИ ПО-СЕВЕРОАФРИКАНСКИ

ЧЕРМУЛА — это густой соус, который часто используется в странах Северной Африки в качестве маринада для рыбы, готовящейся на гриле, но и с овощами он сочетается великолепно. Полейте этим сытным соусом отварной рис или кускус. Соус, несмотря на то, что состоит из длинного списка ингредиентов, готовится за пару минут и подойдет к приготовленным на гриле цветной капусте или баклажанам.



НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ СОУСА ЧЕРМУЛА

- 1 крупный помидор, нарезанный кубиками
- ½ стакана оливок каламата, без косточек
- 1 стакан рубленой кинзы
- 6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
- цедра 1 лимона и сок 2 лимонов
- 1 ст. л. сладкой паприки
- 2 ч. л. соли или по вкусу
- 2 ч. л. молотого кориандра
- 2 ч. л. молотого кумина
- ¼ ч. л. кайенского перца или по вкусу

ДЛЯ ОВОЩЕЙ

- 1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная кольцами толщиной 1 см
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный полосками толщиной 1 см
- 230 г шампиньонов, нарезанных ломтиками
- 1 средней величины цукини, разрезанный вдоль пополам и нарезанный ломтиками толщиной 1 см
- 1 средней величины желтая тыква, разрезанная пополам и нарезанная ломтиками толщиной 1 см
- 2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г), жидкость слить и промыть соль и свежемолотый черный перец по вкусу

ГОТОВИМ СОУС ЧЕРМУЛА

1. В чаше блендера соедините помидор, оливки, кинзу, чеснок, лимонные цедру и сок, паприку, соль, кориандр, кумин и кайенский перец. Измельчите до однородной кремовой консистенции. Отставьте.

ГОТОВИМ ОВОЩИ

2. Поместите лук, сладкий перец и грибы в большой сотейник и готовьте на среднем, ближе к сильному, огне 8—10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Положите цукини, тыкву и нут, готовьте 10 минут. Добавьте соус чермула и готовьте еще 5 минут. Посолите и поперчите.

КАПОНАТА ИЗ НУТА

КАПОНАТА ОБЫЧНО подается в качестве холодной закуски, но она хороша и в теплом виде с коричневым рисом на гарнир. Добавление нута делает блюдо более питательным.

НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезанных
- 1 средней величины баклажан, нарезанный кубиками
- 2 спелых помидора, нарезанных кубиками
- 2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированного, жидкость слить и промыть
- ½ стакана оливок каламата, без косточек, крупно нарезанных
- 3 ст. л. каперсов
- 3 ст. л. красного винного уксуса
- ¼ стакана светлого изюма без косточек
- ¼ стакана кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23), по желанию
- ½ стакана рубленого базилика
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук и сельдерей в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Положите баклажан, помидоры и нут, готовьте под крышкой 15 минут до мягкости овощей. Вмешайте оливки, каперсы, винный уксус, изюм и кедровые орешки (если используете) и готовьте еще 5 минут. Снимите с огня, добавьте базилик, посолите и поперчите по вкусу.

ПРЯНЫЙ НУТ С ФЕНХЕЛЕМ

ДАННЫЙ РЕЦЕПТ — веганский вариант итальянского блюда, которое готовится из пасты с добавлением колбасок, фенхеля, орегано и хлопьев перца чили. Оно довольно пряное, в нем отчетливо чувствуются ароматы трав и специй. Подавайте его с коричневым рисом или полентой, приготовленной по основному рецепту (стр. 223), а также свежим салатом.

НА 4 ПОРЦИИ

- 1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 крупный клубень фенхеля, без зелени, нарезанный тонкими ломтиками
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ст. л. рубленых листочков орегано
- 1½ ч. л. молотых семян фенхеля
- 1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
- 1 банка (800 г) резаных томатов
- 4 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 2 банки (800 г), жидкость слить и промыть
- рубленая итальянская петрушка

Поместите лук и фенхель в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут, до мягкости овощей. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Всыпьте чеснок, орегано, семена фенхеля и хлопья перца чили, готовьте 3 минуты. Положите томаты и нут, доведите содержимое сотейника до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и готовьте под крышкой 20 минут. Подавайте, посыпав петрушкой.

БЕЛАЯ ФАСОЛЬ С САЛАТОМ ЭСКАРИОЛЬ И ПАСТЕРНАКОМ

ПАСТЕРНАК в этом популярном итальянском блюде — элемент необычный, но его сладковатый и острый вкус отлично сочетается с легкой горечью зелени. Подавайте это легкое блюдо с гарниром из коричневого риса басмати для большей сытности. Для него подойдут любые бобовые и практически любые зеленые листовые овощи. Если вам не нравится вкус пастернака, замените его морковью или просто исключите из списка ингредиентов.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 2 крупных корня пастернака, очищенных и нарезанных мелкими кубиками
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 большой кочан салата эскариоль, замоченный в воде, хорошо промытый от возможной грязи, нарезанный
- 4 стакана отварной фасоли каннеллини (см. стр. 19) или 2 банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Всыпьте пастернак и чеснок, готовьте 4 минуты. Добавьте нарезанный салат и готовьте до его мягкости (около 15 минут). Положите фасоль, посолите и поперчите и прогрейте все в течение 5 минут.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Это блюдо можно также готовить в медленноварке. Соедините в ней лук, пастернак, чеснок, фасоль и около 1½ стакана воды. Готовьте 8 часов, до мягкости овощей. Положите салат в последние 20 минут готовки. Приправьте солью и перцем.

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ БЛЮДА ИЗ КРУП

БЛЮДА ИЗ РИСА

«ЖАРЕННЫЙ» РИС С АНАНАСОМ

СЛАДОСТЬ И КИСЛИНКА ананаса делают ярким вкус этого блюда из риса, а острый перчик чили серрано придает остроту. Держите в холодильнике на всякий случай контейнер с отварным коричневым рисом, чтобы использовать его в жареных блюдах, рулетиках или как гарнир для блюд из бобовых в течение всей недели.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная тонкими полукольцами

1 перец чили серрано, нарезанный тонкими колечками (для меньшей остроты удалите семена)

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

½ стакана китайского коричневого соуса

4 стакана сваренного коричневого риса (см. стр. 20), полностью остывшего

2 банки (500 г) кусочков ананаса, жидкость слить (около 1½ стакана)

½ стакана отварного зеленого горошка

½ стакана орехов кешью обжаренных (см. стр. 23)

½ стакана рубленой кинзы

Разогрейте на сильном огне большую сковороду. Выложите лук и перец чили, обжаривайте, помешивая, 4—5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Положите чеснок и готовьте 30 секунд, постоянно помешивая. Добавьте китайский коричневый соус, готовьте 30 секунд. Положите в сковороду рис, ананасы, горошек, кешью и кинзу и прогрейте все при помешивании.

«ЖАРЕННЫЙ» РИС С КРАСНЫМ КАРРИ

ТАЙСКАЯ КРАСНАЯ ПАСТА КАРРИ — это настоящий букет вкуса и аромата, заключенный в банке. Добавление даже небольшого ее количества совершенно преобразует блюдо. Обжаривайте миндаль очень осторожно — он может быстро подгореть.

**НА 2 ПОРЦИИ**

½ средней величины луковицы, очищенной и нарезанной полукольцами толщиной 1 см

2 крупных стебля лука-порея (белая и светло-зеленая части), нарезанного тонкими ломтиками и промытого

2 стакана грибов шиитаке, без ножек, нарезанных тонкими ломтиками

2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные тонкой соломкой

4 ч. л. тайской красной пасты карри

¼ стакана очищенного миндаля, обжаренного (см. стр. 23), по желанию

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), нарубленных

2 стакана сваренного коричневого риса (см. стр. 20), полностью остывшего
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Разогрейте на сильном огне большую сковороду. Выложите лук, порей, грибы и морковь, обжаривайте, помешивая, 5—6 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Вмешайте пасту карри и готовьте 30 секунд. Добавьте миндаль (если используете), зеленый лук и рис; прогрейте все при помешивании. Посолите и поперчите.

ОБЖАРЕННЫЙ РИС СО СПАРЖЕЙ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

ЛИМОН и перец халапеньо придают этому простому блюду кисловато-острый привкус. Если вы не любите острое, удалите из стручка семена и мембраны.

НА 2 ПОРЦИИ

230 г спаржи, очищенной и нарезанной кусочками длиной 2,5 см

½ средней луковицы, очищенной и нарезанной тонкими полукольцами

½ средней величины красного сладкого перца, без семян, нарезанного тонкой соломкой

¼ стакана китайского коричневого соуса (стр. 45)

цедра и сок 1 лимона

3 ст. л. измельченного перца халапеньо

3 стакана сваренного коричневого риса (см. стр. 20), полностью остывшего

Разогрейте на сильном огне большую сковороду. Выложите спаржу, лук и сладкий перец, обжаривайте, часто помешивая, 4—5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Вмешайте китайский коричневый соус, цедру и сок лимона и перец халапеньо, готовьте еще 1 минуту. Добавьте коричневый рис; прогрейте все при помешивании.

ОБЖАРЕННАЯ КАПУСТА ПАК ЧОЙ И РИС В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

МОЛОДАЯ КАПУСТА ПАК ЧОЙ готовится быстро и придает любому блюду свежесть. В этом рецепте используйте и ее зеленую часть, и белые стебли. Херес — популярная добавка во многие блюда китайской кухни, но берите настоящий испанский, а не кулинарный херес, который продается в магазинах, торгующих азиатскими продуктами, так как он, в отличие от настоящего, содержит соль.

НА 2 ПОРЦИИ

½ средней величины луковицы, очищенной и нарезанной мелкими кубиками

½ средней величины красного сладкого перца, без семян, нарезанного мелкими кубиками

1 пучок молодой капусты пак чой, очищенной и мелко нарезанной

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

¼ стакана китайского коричневого соуса (стр. 45) или по вкусу

2 ст. л. сухого хереса (по желанию)

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

2 стакана сваренного коричневого риса (см. стр. 20), полностью остывшего

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

Разогрейте на сильном огне большую сковороду. Выложите лук и сладкий перец, обжаривайте 4 минуты. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Положите капусту пак чой, готовьте 3 минуты. Добавьте чеснок, китайский коричневый соус, херес (если используете), хлопья перца чили и коричневый рис, прогрейте все при помешивании. В конце вмешайте зеленый лук.

ОБЖАРЕННЫЕ КИСЛО-СЛАДКИЕ «ФРИКАДЕЛЬКИ»

ПИКАНТНЫЕ «ФРИКАДЕЛЬКИ» и обжаренные овощи отлично сочетаются с ананасовым кисло-сладким соусом (стр. 43). Так как «фрикадельки» в соусе быстро теряют форму, держите их и соус по отдельности до самой подачи.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная мелкими кубиками
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками
- 1 средней величины головка брокколи, разобранная на соцветия
- 1 банка (400 г) кусочков ананаса, жидкость слить
- 1 порция ананасового кисло-сладкого соуса (стр. 43)
- 4 стакана отварного коричневого риса (см. стр. 20)
- 1 порция «фрикаделек» (стр. 158)
- 3 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного

1. Разогрейте на сильном огне большую сковороду. Выложите лук и сладкий перец, обжаривайте 3 минуты. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Положите брокколи и готовьте до ее мягкости (около 5 минут). Добавьте ананасы и ананасовый соус; прогрейте.
2. При подаче разложите по тарелкам рис, сверху положите овощную смесь и «фрикадельки». Посыпьте зеленым луком.

ПЛОВ С БАКЛАЖАНОМ И НУТОМ

АМЕРИКАНЦЫ обычно готовят баклажаны с пармезаном, хотя в мире существуют тысячи рецептов блюд из этого овоща. Так, на Ближнем Востоке популярен бабаганут, а на севере Индии готовят баклажаны по-пенджабски, а также множество вариантов плова, в частности этого.

НА 4 ПОРЦИИ

2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1 стакан коричневого риса басмати

1 крупная луковица, очищенная и нарезанная мелкими кубиками

6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных

2 перца халапеньо, без семян, измельченных

1 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

1 ст. л. молотого кориандра

1 ч. л. куркумы

1 крупный баклажан, нарезанный кубиками размером 1×1 см

2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г)

консервированного, жидкость слить и промыть

¼ стакана рубленой мяты

½ стакана рубленого базилика

½ стакана рубленой кинзы

соль по вкусу

1. В среднем по объему сотейнике доведите до кипения овощной бульон. Всыпьте рис и вновь доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости риса (около 45 минут).
2. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, перец халапеньо, кумин, кориандр, куркуму и баклажан, готовьте до мягкости баклажана (около 12 минут). Положите отварной рис, нут, мяту и базилик. Посолите, перемешайте и при подаче посыпьте кинзой.

ПЛОВ СО СЛАДКИМ КАРТОФЕЛЕМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

ЕСЛИ ГОТОВИТЬ этот плов на основе кускуса, он будет более традиционным, североафриканским, но если заменить кускус коричневым рисом, блюдо станет безглютеновым, а рис басмати сделает его еще более вкусным.



НА 4 ПОРЦИИ

3—3½ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1½ стакана коричневого риса басмати

1 большая палочка корицы

2 целых бутончика гвоздики

2 коробочки кардамона

1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная крупными кубиками

1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная кубиками 1×1 см

1 средней величины клубень сладкого картофеля, очищенных и нарезанных кубиками 1×1 см

½ небольшой головки цветной капусты, разобранной на соцветия

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 стакан зеленого горошка (если замороженного, то оттаявшего)

½ стакана рубленой кинзы

1 большая щепотка шафрана, замоченного в 3 ст. л. горячей воды

соль по вкусу

1. Доведите до кипения 3 стакана овощного бульона, всыпьте рис, положите палочку корицы, гвоздику и коробочки кардамона. Вновь доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости риса (около 45 минут).
2. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем, ближе к сильному, огне 7—8 минут, пока лук не станет золотистым. Время от временивливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите в сотейник морковь и сладкий картофель, готовьте 10 минут. Положите цветную капусту и чеснок, готовьте до мягкости капусты (6—7 минут). Добавьте горошек, кинзу и шафран вместе с жидкостью от замачивания, посолите. Всыпьте отваренный рис, хорошо перемешайте.

РИС С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ

ЧЕРНАЯ ФАСОЛЬ в это популярное мексиканское блюдо обычно не добавляется, но если это сделать, оно становится питательнее. Используйте любую фасоль, которая есть у вас под рукой, или исключите ее из рецепта, если хотите подать блюдо в качестве гарнира.



НА 4 ПОРЦИИ

1 перец поблано (чили средней остроты), без семян, мелко нарезанный
1 банка (200 г) консервированного зеленого перца чили
1 стакан крупно нарезанной кинзы
½ стакана шпината
4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
1½ стакана среднезерного коричневого риса
1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная мелкими кубиками
1 ч. л. молотого кумина
1 перец халапеньо, без семян, измельченный
2 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
цедра 1 лайма
соль по вкусу

1. В чаше блендера соедините перец поблано, зеленый перец чили, кинзу и шпинат, пюрируйте. Если необходимо, влейте немного овощного бульона, чтобы консистенция получилась однородной. Полученную смесь соедините в сотейнике с остальным бульоном. Всыпьте рис и доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости риса (45–50 минут).
2. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7–8 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте кумин, перец халапеньо и черную фасоль, готовьте еще 5 минут. Вмешайте отваренный рис и цедру лайма, посолите.

ОВОЩНОЙ БИРЬЯНИ



БИРЬЯНИ — это изначально персидское блюдо из риса, которое стало популярным в США благодаря тому, что входит в меню любого ресторана индийской кухни. В его полезной версии используется коричневый рис басмати и исключено масло. Список ингредиентов большой, но вкус блюда стоит приложенных усилий. Попробуйте дополнить его чатни из кинзы (стр. 42) и лепешками из цельнозерновой муки.

НА 4–6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ РИСА

2 стакана коричневого риса басмати

2 ч. л. куркумы

1 ч. л. молотого кумина

1 ч. л. молотого кориандра

½ ч. л. молотого кардамона

½ ч. л. молотой корицы

соль по вкусу

ДЛЯ ОВОЩЕЙ

1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная мелкими кубиками

2 головки брокколи, разобранные на соцветия

1 маленькая головка цветной капусты, разобранная на соцветия

2 средней величины моркови, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками

6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных

2 ч. л. молотого кориандра

1 ч. л. целых семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых

2 ст. л. натертого имбиря

½ стакана светлого изюма

¼ стакана хлопьев миндаля, обжаренных

соль по вкусу

ГОТОВИМ РИС

1. В среднем по объему сотейнике доведите до кипения 4 стакана воды, всыпьте рис, вновь доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 40 минут. Добавьте куркуму, кумин, кориандр, кардамон и корицу, посолите и готовьте еще примерно 5 минут, до мягкости риса.
2. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 8 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите брокколи, цветную капусту и морковь, готовьте до мягкости овощей 8–10 минут. Добавьте чеснок, кориандр, кумин и имбирь, хорошо перемешайте и готовьте еще 5 минут. Всыпьте отваренный рис, изюм и хлопья миндаля. Досолите и хорошо перемешайте.

ПЛОВ ИЗ ДИКОГО РИСА С КАПУСТОЙ И НУТОМ

ЭТОТ РЕЦЕПТ родился так же, как многие другие: у меня в холодильнике были разные остатки от других блюд, в итоге они оказались в одной кастрюле. Если уж из остатков кушанье получилось успешным, то из свежих ингредиентов оно будет еще лучше.



НА 4 ПОРЦИИ

½ стакана дикого риса

1 средней величины луковица, очищенная и нарезанная мелкими кубиками

1 средней величины морковь, очищенная и натертая

1 маленький красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. натертого имбиря

1½ стакана рубленой белокочанной капусты

1 стакан сваренного нута (см. стр. 19)

1 пучок зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного

3 ст. л. рубленой кинзы

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. В большом сотейнике доведите до кипения 2 стакана воды. Всыпьте рис, вновь доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 55—60 минут. Слейте невыкипевшую жидкость и отставьте.
2. Поместите лук, морковь и сладкий перец в большую сковороду, разогретую на сильном огне, готовьте овощи 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сковороды. Добавьте чеснок и имбирь, готовьте 1 минуту. Всыпьте капусту и готовьте 10—12 минут до ее мягкости. Положите нут, зеленый лук и кинзу. Посолите и поперчите, готовьте еще 1 минуту, чтобы прогрелся нут. Снимите с огня, добавьте отваренный рис и хорошо перемешайте.

ЭФИОПСКИЙ ПЛОВ ИЗ ДИКОГО РИСА

БЕРБЕРСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ используется в эфиопской кухне, ее можно купить в магазинах, торгующих восточными пряностями, или заказать по Интернету, а также приготовить самостоятельно — рецепт вы найдете на стр. 125. В состав смеси входят кардамон, имбирь, мускатный орех, гвоздика и пажитник, она чем-то напоминает индийскую смесь специй гарам масала. Советую вам всегда иметь ее под рукой, потому что самые простые блюда с ее помощью превращаются в нечто особенное.

НА 4 ПОРЦИИ

2 стебля лука-порея (белая и светло-зеленая части), нарезанных и промытых

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

$\frac{3}{4}$ ч. л. берберской смеси специй (стр. 125) или по вкусу

4 стакана сваренной смеси риса басмати с диким рисом (см. стр. 20)

2 стакана фасоли адзуки (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть

цедра 1 апельсина

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

Поместите лук-порея в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите чеснок и готовьте 2 минуты. Всыпьте смесь специй, готовьте 30 секунд. Вмешайте рис, фасоль и апельсиновую цедру, посолите и поперчите. Прогрейте смесь. При подаче посыпьте зеленым луком.

МАФФИНЫ С ЗЕРНАМИ КУКУРУЗЫ

РЕЦЕПТ ДЖУЛИАННЫ ЭВЕР

ИДЕАЛЬНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ к обжигающе горячему чили, супу или похлебке — это теплый, слегка сладковатый кукурузный маффин (или парочка). Вы также можете с удовольствием съесть их на завтрак.



НА 12 МАФФИНОВ

1½ ст. л. молотых семян льна

1 стакан миндального молока без добавления сахара

½ стакана яблочного пюре без добавления сахара

½ стакана натурального кленового сиропа

1 стакан кукурузной муки

1 стакан овсяной муки

1 ч. л. пищевой соды

1 ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. соли

1 стакан кукурузных зерен (примерно с 2 початков)

222

1. Разогрейте духовку до 190 °C. Выложите в противень для маффинов (на 12 порций) бумажные формочки для маффинов или используйте 12 силиконовых формочек.
2. В небольшой миске соедините льняное семя с миндальным молоком, оставьте на 5 минут, чтобы смесь стала желеобразной.
3. В большой миске смешайте яблочное пюре с кленовым сиропом. Влейте смесь с льняным семенем. Вмешайте кукурузную и овсяную муку, соду, разрыхлитель и соль. Перемешайте до однородной консистенции, но не переусердствуйте, вымешивая слишком долго. Добавьте кукурузные зерна, еще раз перемешайте.
4. Разложите приготовленное тесто по формочкам для маффинов. Выпекайте 20 минут или до того момента, когда при прокалывании маффина в центре зубочисткой она не будет выходить сухой. Подавайте теплыми.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ПОЛЕНТЫ

КОГДА-ТО ЭТО КУШАНИЕ, известное также под названием «мамалыга», считалось крестьянской едой, но сейчас оно стало очень популярным во всем мире. Поленту можно подавать мягкой, свежеприготовленной, или дать ей застыть, чтобы затем нарезать и использовать в качестве основы для других блюд.

НА 4—6 ПОРЦИЙ

1½ стакана кукурузной крупы

¾ ч. л. соли или по вкусу

Вскипятите в большом сотейнике 5 стаканов воды. Постепенно, небольшими порциями, помешивая венчиком, всыпьте поленту. Готовьте, часто (а лучше постоянно) помешивая, до тех пор, пока смесь не станет густеть, около 30 минут. Посолите и подавайте или вылейте в форму и уберите в холодильник до застывания (примерно на 1 час).

МЯГКАЯ ПОЛЕНТА С ГРИБАМИ

ТЕКСТУРА ПОЛЕНТЫ, как и других крупяных блюд, бывает мягкой и твердой. Для приготовления данного кушанья используйте мягкую поленту, а затвердевшую поленту нарежьте на куски и запеките в духовке. Здесь полента является идеальной основой для вкуснейшей грибной смеси.



НА 4—6 ПОРЦИЙ

1 порция поленты, приготовленной по основному рецепту (вверху), теплой

1 луковица шалота, очищенная и мелко нарубленная

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

30 г сушеных белых грибов, замоченных на 30 минут в 1 стакане только что закипевшей воды, затем крупно нарезанных

450 г свежих грибов (коричневых шампиньонов, лисичек или шиитаке), тонко нарезанных
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
рубленая петрушка

1. Положите лук-шалот и чеснок в большой сотейник и готовьте на среднем, ближе к слабому, огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте сушеные грибы вместе с жидкостью, в которой они замачивались, и свежие грибы. Готовьте до мягкости грибов (около 10 минут). Посолите и поперчите.
2. При подаче положите поленту в порционные тарелки. Сверху выложите грибы и посыпьте петрушкой.

ТРЕУГОЛЬНИКИ ПОЛЕНТЫ С СОУСОМ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ

ЧТОБЫ ЭТО БЛЮДО было действительно полезным и здоровым, используйте вяленые томаты без добавления масла.



НА 6 ПОРЦИЙ

1 порция поленты, приготовленной по основному рецепту (стр. 223),
остуженной в плоской форме в течение 2—3 часов

2 луковицы шалота, очищенные и измельченные

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 стакан вяленых томатов, замоченных в 2 стаканах теплой воды на 30 минут,
воду слить, нарубить

1 ч. л. рубленого тимьяна

1 порция соуса без сыра (стр. 40)

½ стакана рубленого базилика

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

рубленая петрушка

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Нарежьте поленту на 6 квадратов, затем каждый разрежьте пополам по диагонали, чтобы получились треугольники. Разложите треугольники поленты на противне, застеленном бумагой для выпечки, и запекайте 15 минут.
3. Тем временем выложите лук-шалот в большой сотейник и готовьте на среднем огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите чеснок и готовьте 2 минуты. Добавьте томаты, тимьян и соус без сыра, готовьте 10 минут на среднем, ближе к слабому, огне, часто помешивая. В конце положите базилик, посолите и поперчите.
4. При подаче выложите 2 треугольника поленты в середину каждой тарелки. Сверху полейте приготовленным соусом. Посыпьте петрушкой.

ТРЕУГОЛЬНИКИ ПОЛЕНТЫ С ОЛИВКОВО-ГРИБНЫМ СОУСОМ

ОЛИВКОВО-ГРИБНОЙ СОУС из этого рецепта можно подать также с пастой или любой крупой, но с треугольниками поленты он выглядит эффектнее.



НА 6 ПОРЦИЙ

1 порция поленты, приготовленной по основному рецепту (стр. 223),

остуженной в плоской форме в течение 2—3 часов

½ средней величины луковицы, очищенной и измельченной

450 г коричневых или белых шампиньонов, тонко нарезанных

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ч. л. рубленого тимьяна

½ ч. л. тертого мускатного ореха

1 стакан белого сухого вина

цедра и сок 1 лимона

½ стакана оливок каламата, без косточек, нарубленных

1 порция соуса без сыра (стр. 40)

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

рубленая петрушка

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Нарежьте поленту на 6 квадратов, затем каждый разрежьте пополам по диагонали, чтобы получились треугольники. Разложите треугольники поленты на противне, застеленном бумагой для выпечки, и запекайте 15 минут.
3. Положите лук и грибы в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, тимьян и мускатный орех, готовьте 2 минуты. Влейте вино и тушите, пока половина жидкости не выпарится. Добавьте цедру и сок лимона, оливки и соус без сыра, тушите 5 минут. Посолите и поперчите.
4. При подаче выложите 2 треугольника поленты в середину каждой тарелки и полейте приготовленным соусом. Посыпьте петрушкой.

«ПИЦЦА» ИЗ ПОЛЕНТЫ С ПЕСТО, КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ

ИНОГДА В США можно найти в продаже приготовленную по старинным рецептам пиццу из цельнозерновой муки, но я думаю, что, к сожалению, насыщенная жиром пицца пепперони лидирует по продажам. Вы можете приготовить пиццу по этому рецепту на основе теста из цельнозерновой муки, но предлагаемая растительная и здоровая версия на самом деле очень вкусна. Песто и карамелизованный лук делают вкус пиццы необыкновенно насыщенным. Хотите еще больше вкуса? Попробуйте взять песто из рукколы.



НА 2 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 22 СМ

1 порция поленты, приготовленной по основному рецепту (стр. 223), теплой

2 крупных клубня желтого картофеля, очищенных и нарезанных кубиками

2 средней величины луковицы, очищенные и нарубленные

1 стакан песто из базилика (стр. 36)

¼ стакана пищевых дрожжей (по желанию)

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Разложите поленту в две круглые формы для пиццы с антипригарным покрытием и охладите до твердости (около 1 часа).
2. Отварите картофель на пару до мягкости. Отставьте и дайте остыть.
3. Поместите лук в сотейник и готовьте на среднем огне 15 минут, до выраженного коричневого цвета. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Снимите с огня и отставьте.
4. Разогрейте духовку до 220 °C.
5. Распределите соус песто по поверхности обеих основ из поленты. Сверху выложите картофель, на него — карамелизованный лук, посыпьте пищевыми дрожжами (если используете). Посолите и поперчите. Запекайте 10—12 минут. Достаньте из духовки и дайте немного остыть перед подачей (около 10 минут).

ТОСТАДА С ПШЕНОМ

ТОСТАДА в переводе с испанского значит «обжаренная». Так называются разнообразные блюда, в которых используется жареная или запеченная до хруста тортилья, на которую выложены фасоль, овощи, мясо или тушеные смеси. Обычно пшено в состав начинок не входит, но его добавление делает блюдо здоровым и сытным.



НА 6 ПОРЦИЙ

1½ стакана овощного (стр. 23) или покупного бульона без добавления соли

½ стакана пшена, промытого

1 маленькая луковица, очищенная и мелко нарубленная

1 перец поблано (чили средней остроты), без семян, измельченный

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1½ ч. л. молотого кумина

1½ ч. л. рубленого свежего орегано

½ ч. л. свежемолотого черного перца или по вкусу

2 ст. л. светлой пасты мисо, разведенной в ¼ стакана горячей воды

¼ стакана томатной пасты

2 ст. л. пищевых дрожжей (по желанию)

соль по вкусу

6 кукурузных тортилий

1 порция «жареной» фасоли (стр. 202), подогретой

4 стакана рубленого салата романо

1 стакан свежей томатной сальсы (стр. 38)

Рубленая кинза

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. В среднем по объему сотейнике на сильном огне доведите до кипения овощной бульон. Сыпьте пшено, вновь доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут, до мягкости пшена.
3. Положите лук и перец поблано в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, кумин, орегано и черный перец, готовьте еще 1 минуту. Влейте разведенную пасту мисо, добавьте томатную пасту и пищевые дрожжи (если используете), хорошо перемешайте. Положите в сотейник пшено, посолите и вновь перемешайте. Выложите пшеничную смесь на противень с антипригарным покрытием и бортиками, запекайте 15 минут.
4. Достаньте запеченное пшено из духовки и с помощью лопатки раздробите спекшуюся смесь.
5. Разложите тортильи на противне и запекайте до хрустящего состояния (около 10 минут).
6. Положите по одной тортилье на каждую тарелку. Выложите на них одинаковые порции пшеничной смеси, сверху поместите фасоль, салат и сальсу. Посыпьте кинзой и сразу подавайте.

ПШЕННЫЙ «ХЛЕБ»

В ОТЛИЧИЕ ОТ БОЛЬШИНСТВА вариантов вегетарианского «мясного хлеба», где вместо мяса используются бобовые, крупы или соевые продукты, «хлеб» из пшеницы получается особенно вкусным, благодаря тому, что эта крупа отлично впитывает ароматы специй. Постарайтесь поместить приготовленную смесь в форму для выпечки как можно скорее, так как пшено перестает быть клейким по мере остывания. (Если это произошло, добавьте соус барбекю (стр. 46) и приготовьте «ленивые» сэндвичи с этой начинкой.) Нарезанные ломтиками остатки пшеничного «хлеба» вообще отличная идея для сэндвичей — мне нравится просто выложить их на хлеб из цельнозерновой муки, смазанный дижонской горчицей.

НА 6 ПОРЦИЙ

2¼ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

¾ стакана пшеницы, промытой

1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. рубленого шалфея

1 ст. л. тимьяна

⅓ ч. л. тертого мускатного ореха

½ ч. л. свежемолотого черного перца

2 ст. л. светлой пасты мисо, разведенной в ¼ стакана горячей воды

¼ стакана пищевых дрожжей (по желанию)

¼—¾ стакана томатного соуса (стр. 37)

соль по вкусу

½ стакана кетчупа (по желанию)

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. В большом сотейнике на сильном огне доведите до кипения овощной бульон. Всыпьте пшеницу, вновь доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут, до мягкости пшеницы.
3. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, шалфей, тимьян, мускатный орех и черный перец, готовьте 1 минуту. Влейте разведенную пасту мисо, всыпьте пищевые дрожжи (если используете) и добавьте ¼ стакана томатного соуса, хорошо перемешайте. Всыпьте горячее отваренное пшено, посолите и вновь перемешайте.
4. Сразу переложите смесь в форму для хлеба с антипригарным покрытием и хорошенько утрамбуйте. Полейте оставшимся соусом или кетчупом и запекайте 30 минут.
5. Достаньте из духовки и дайте остыть в течение 10 минут перед нарезанием.

ВАРИАНТЫ



► Пшеничный «хлеб» может быть быстро превращен в шарики из пшеницы «барбекю». Приготовьте 1 порцию пшеничной смеси по рецепту. Используя ложку для мороженого, сформируйте из нее шарики и выложите на противень с антипригарным покрытием или на бумагу для выпечки. Запекайте 15 минут при 175 °C в предварительно нагретой духовке. При подаче разложите шарики из пшеницы на 6 тарелок и полейте 3 стаканами соуса барбекю (стр. 46). Размокнув в соусе, шарики быстро развалятся, поэтому поливайте их непосредственно перед подачей. Подавайте со свежим салатом и любым гарниром из круп на свой вкус.

► Приготовленные по описанному выше рецепту шарики из пшена могут превратиться в шведские «фрикадельки» — возможно, самое известное из скандинавских блюд. Приготовьте шарики из пшена, как описано в предыдущем варианте, поставьте их запекаться. Пока они в духовке, поместите 2 порции соуса без сыра (стр. 40) в маленький сотейник, добавьте 1 ч. л. тертого мускатного ореха. Прогревайте на слабом огне в течение 5 минут. При подаче разложите шарики из пшена на 6 тарелок и полейте прогретым соусом (напомню снова, что, размокнув в соусе, шарики быстро развалятся, поэтому поливайте их непосредственно перед подачей). Подавайте с пастой, коричневым рисом или в качестве закуски, предваряющей обед или ужин.

ПЛОВ ИЗ ПШЕНА И КАПУСТЫ

ЭТО БЛЮДО — отличный способ использовать свежие травы. При необходимости вы можете заменить их сушеными, но именно свежесть зелени придает вкус.

НА 4 ПОРЦИИ

2¼ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

¾ стакана пшена, промытого

1 стебель лука-порея (белая и светло-зеленая части), нарезанный и промытый

1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная кубиками

1 стебель сельдерея, нарезанный

2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ч. л. рубленого тимьяна

1 ч. л. рубленого укропа

3 стакана рубленой белокочанной капусты

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. В среднем по объему сотейнике на сильном огне доведите до кипения овощной бульон. Всыпьте пшено, вновь доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут до мягкости пшена и полного впитывания им жидкости.
2. Поместите лук-порей, морковь и сельдерей в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, тимьян, укроп и капусту, готовьте, часто помешивая, на среднем огне до мягкости капусты (около 10 минут). Всыпьте отваренное пшено и готовьте еще 5 минут, часто помешивая. Посолите и поперчите.

«ПИЦЦА» ИЗ ПОЛЕНТЫ С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ

ПРИГОТОВЬТЕ нетрадиционную «пиццу» с полентой вместо теста, и найдутся те, кто решит, что вы сошли с ума. Но если вы хотите заменить обычную пиццу суперполезной, не содержащей жира «пиццей», вы должны попробовать приготовить это блюдо. Полента размягчится при запекании, поэтому ешьте ее с помощью вилки.



НА 2 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 22 СМ

1 порция поленты, приготовленной по основному рецепту (стр. 223), теплой

3 крупных помидора, нарезанных тонкими ломтиками

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

¼ стакана пищевых дрожжей (по желанию)

2 стакана рубленого базилика

1. Разложите поленту в две круглые формы для пиццы с антипригарным покрытием и охладите до твердости (около 1 часа).
2. Разогрейте духовку до 220 °С.
3. Выложите ломтики помидоров на поленту, посолите и поперчите. Посыпьте пищевыми дрожжами (если используете) и запекайте 10—12 минут. Достаньте из духовки, посыпьте базиликом и дайте немного остыть перед подачей (около 10 минут).

КЕКСЫ ИЗ ПШЕНА С КАРРИ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА И КИНЗЫ

ПОДАВАЙТЕ ЭТО ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО с чатни из кинзы (стр. 42) и коричневым рисом басмати.



НА 6 ПОРЦИЙ

3 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1 стакан пшена, промытого

1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. порошка карри

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

2 ст. л. светлой пасты мисо, разведенной в ¼ стакана горячей воды

2 ст. л. томатной пасты

¼ стакана пищевых дрожжей (по желанию)

соль по вкусу

1 порция соуса из красного перца и кинзы (см. ниже), теплого

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. В среднем по объему сотейнике на сильном огне доведите до кипения овощной бульон. Всыпьте пшено, вновь доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 20 минут до мягкости пшена.
3. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, порошок карри и хлопья перца чили, готовьте 1 минуту. Влейте разведенную пасту мисо, добавьте томатную пасту и пищевые дрожжи (если используете), хорошо перемешайте. Всыпьте горячее отваренное пшено, посолите и вновь перемешайте.
4. Используя ложку для мороженого сформируйте из пшенной смеси 12 круглых кексов. Поместите их на противень, застеленный бумагой для выпечки, и запекайте 15 минут.
5. При подаче налейте на каждую тарелку часть теплого соуса и выложите в него по два пшеничных кекса.

Соус из красного перца и кинзы

1 упаковка мягкого тофу, жидкость слить

2 крупных красных сладких перца, запеченных (см. стр. 22), без семян

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

¼ стакана рубленой кинзы

1 ч. л. соли или по вкусу

½ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

цедра и сок 1 лайма

Соедините все ингредиенты в чаше кухонного комбайна и пюрируйте до однородной консистенции и кремообразной текстуры. Прогрейте в кастрюльке перед подачей. Неиспользованный соус сохраняйте в холодильнике в герметичном контейнере.

ПЛОВ ИЗ КИНОА С КУРАГОЙ, ФИСТАШКАМИ И МЯТОЙ

ПЛОВЫ — это традиционные блюда из риса или булгура. При их приготовлении крупа вначале обжаривается в жире, а затем добавляются другие жидкости и специи. Я исключил жир из рецепта, но использовал другие способы, чтобы придать блюду отменный вкус. Взяв киноа быстрого приготовления, вы получите готовое блюдо менее чем за 30 минут. Его можно подавать с салатом или использовать как начинку для рулетиков из листьев салата с добавлением хумуса (стр. 138). Мята и апельсин придают блюду яркий аромат, но вы можете попробовать использовать вместо них кинзу и лайм.



НА 4 ПОРЦИИ

- 2 луковицы шалота, очищенные и мелко нарубленные
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, мелко нарезанный
- 2 стакана крупы киноа (см. стр. 19), сваренной в 4 стаканах овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- $\frac{3}{4}$ стакана несульфированной кураги, нарезанной (см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)
- цедра и сок 1 апельсина
- 3 ст. л. рубленой мяты
- $\frac{1}{2}$ ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили
- соль по вкусу
- $\frac{1}{4}$ стакана фисташек, обжаренных (см. стр. 23)

Поместите лук-шалот и сладкий перец в сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте киноа, курагу, цедру и сок апельсина, мяту и хлопья перца чили. Готовьте около 5 минут, чтобы смесь хорошо прогрелась. Посолите и при подаче посыпьте фисташками.

КИНОА С АПЕЛЬСИНАМИ И ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ

СВЕЖИЕ ИМБИРЬ И АПЕЛЬСИН делают это блюдо из черной фасоли и киноа ярким на вкус.

НА 4 ПОРЦИИ

1½ стакана крупы киноа, промытой и высушенной
1½ ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
2 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
1½ ч. л. натертого имбиря
2 ст. л. бальзамического уксуса
цедра и сок 1 апельсина (около ¼ стакана сока)
4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. В средний по объему сотейник с плотно прилегающей крышкой влейте 3 стакана воды и доведите до кипения на сильном огне. Всыпьте киноа и вновь доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего, ближе к слабому, и варите под плотно закрытой крышкой 15—20 минут, до мягкости крупы.
2. Выложите киноа в большую миску, добавьте кумин, черную фасоль, имбирь, уксус, цедру и сок апельсина, зеленый лук. Хорошо перемешайте, посолив и поперчив по вкусу.

233

ПЛОВ ИЗ БУЛГУРА С НУТОМ И ТЫКВОЙ

ПРЯНЫЕ ТРАВЫ, такие как базилик или тимьян, очень просто выращивать, они могут украсить и ваш сад, и ваш стол. Кстати, так как тимьян — многолетник, однажды посадив его, вы будете получать свежую зелень каждый год.



НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
1 ч. л. рубленого тимьяна
1 средней величины цуккини, разрезанный пополам, затем на ломтики толщиной 1 см
1 средней величины желтая тыква, разрезанная пополам, затем на ломтики толщиной 1 см
2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированного, жидкость слить и промыть
2 стакана булгура, сваренного (см. стр. 19) в 4 стаканах овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
¼ стакана рубленого базилика
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок и тимьян, готовьте 3 минуты. Положите цуккини, тыкву и нут, готовьте 10 минут, до мягкости овощей. Вмешайте отваренный булгур и готовьте еще 5 минут. Всыпьте базилик, посолите и поперчите, прогревайте еще 1 минуту.

ПЛОВ ИЗ КИНОА СО ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ

ЛУК-ПОРЕЙ И ГРИБЫ придают этому блюду насыщенный вкус. Сушеные белые грибы — недешевое удовольствие, но даже небольшое их количество придаст замечательный аромат вашим любимым блюдам.



НА 4 ПОРЦИИ

10 г сушеных белых грибов, замоченных на 30 минут в 1 стакане только что закипевшей воды, крупно нарезанных

2 крупных стебля лука-порея (белая и светло-зеленая части), нарезанного и промытого

230 г шампиньонов, нарезанных тонкими ломтиками

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1 ст. л. тимьяна

2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли + еще немного при необходимости

1½ стакана киноа

6 стаканов молодого шпината, рубленого

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

¼ стакана кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23), по желанию

1. Слейте с белых грибов жидкость и сохраните ее. Мелко нарубите грибы и отставьте.
2. Поместите лук-порея и шампиньоны в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок и тимьян, готовьте 30 секунд.
3. Соедините воду от замачивания белых грибов с овощным бульоном (должно получиться 3 стакана жидкости). Влейте эту жидкость в сотейник к луку и грибам, добавьте киноа и рубленые размоченные грибы, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и готовьте под крышкой 15 минут, до мягкости киноа. Вмешайте шпинат и готовьте еще 5 минут, до его мягкости. Посолите и поперчите, при подаче посыпьте кедровыми орешками.

ПЛОВ ИЗ БУЛГУРА С НУТОМ

Я ЧАСТО ГОТОВЛЮ это блюдо, так как на вкус оно просто замечательно, а его ингредиенты всегда под рукой и прекрасно сочетаются друг за другом. Для друзей, которые не употребляют в пищу продукты, содержащие глютен, я делаю вариант с киноа, а для «юго-западной» версии добавляю 2 ч. л. кумина, вместо лимона использую лайм, а в дополнение к зеленому луку посыпаю готовый плов $\frac{1}{2}$ стакана рубленой кинзы.

НА 4 ПОРЦИИ

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1½ ст. л. натертого имбиря

1½ стакана булгура

3 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

2 стакана сваренного нута (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированного, жидкость слить и промыть

1 крупный помидор, мелко нарезанный

цедра и сок 1 лимона

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

4 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанных

1. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от временивливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок и имбирь, готовьте 30 секунд. Всыпьте булгур, влейте бульон и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости булгура, около 15 минут.
2. Добавьте в сотейник нут, помидор, цедру и сок лимона, готовьте еще 5 минут. Посолите, поперчите, при подаче посыпьте зеленым луком.

ПЛОВ ИЗ ПЕРЛОВКИ И БЕЛОЙ ФАСОЛИ

СОЕДИНЕНИЕ ароматов апельсина и свежего укропа в этом сытном плове довольно необычно, но дает великолепный результат.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 стебель сельдерея, мелко нарубленный
- 1 средней величины морковь, очищенная и мелко нарубленная
- 1½ стакана перловой крупы
- 5 см апельсиновой цедры
- 1 палочка корицы
- 3 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 2 стакана сваренной фасоли нави или другой белой фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- ¼ стакана мелко нарубленного укропа

Поместите лук, сельдерей и морковь в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Всыпьте перловку, положите апельсиновую кожуру и палочку корицы, влейте бульон и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите 35 минут. Добавьте фасоль, готовьте еще 10 минут, до мягкости перловки. Снимите с огня, удалите корицу и кожуру апельсина, вмешайте укроп.

ПЛОВ ИЗ ПЕРЛОВКИ И СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ

ПЕРЛОВАЯ КРУПА — нетрадиционный ингредиент плова, но иногда хочется заменить рис чем-нибудь другим. Аромат эстрагона похож на запах фенхеля, но мягче. Подавайте это блюдо на подложке из шпината.

НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 3½ стакана овощного бульона (стр. 23) или покупного бульона без добавления соли
- 1½ стакана перловой крупы
- 1 крупный клубень сладкого картофеля (около 300 г), очищенный и нарезанный мелкими кубиками
- ¼ стакана рубленого эстрагона
- цедра и сок 1 лимона
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 6 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте 3 минуты. Влейте бульон, всыпьте перловую крупу и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 30 минут. Добавьте сладкий картофель, готовьте 15 минут, до мягкости перловки и картофеля. Снимите с огня, вмешайте эстрагон, цедру и сок лимона, посолите и поперчите.

ПЛОВ ИЗ БУЛГУРА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И СУХОФРУКТАМИ

ЭТОТ ПЛОВ приобретает кисло-сладкий вкус и интересный аромат благодаря добавлению корицы.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 2 стакана булгура
- ½ стакана светлого изюма
- ½ стакана несульфированной кураги, рубленной (см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)
- 2 ч. л. молотого кориандра
- 1 палочка корицы
- 3½ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 2 пера зеленого лука (белая и зеленая части), тонко нарезанного
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- ½ стакана грецких орехов, обжаренных (см. стр. 23) и крупно нарубленных

Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте 1 минуту. Всыпьте булгур, изюм, курагу и кориандр, положите палочку корицы. Влейте бульон и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости булгура (около 15 минут). Снимите с огня, удалите корицу, вмешайте зеленый лук. Посолите, поперчите, при подаче посыпьте грецкими орехами.

РИЗОТТО ИЗ ПЕРЛОВКИ С ГРИБАМИ

РИЗОТТО, приготовленное из перловой крупы, более сытное блюдо, чем традиционное — из риса арборио. К тому же этот вариант богаче по содержанию клетчатки.

НА 3—4 ПОРЦИИ

30 г сухеных белых грибов, замоченных на 30 минут в 1 стакане только что закипевшей воды

3 крупные луковицы шалота, очищенные и мелко нарубленные

230 г шампиньонов, нарезанных ломтиками

2 листочка шалфея, нарубленных

3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

1½ стакана перловой крупы

½ стакана белого сухого вина

3—4 стакана овощного (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

¼ стакана пищевых дрожжей (по желанию)

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Слейте с замоченных белых грибов жидкость и сохраните ее. Мелко нарубите грибы.
2. Поместите лук-шалот в 2-литровый сотейник и готовьте на среднем огне 4—5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите в сотейник шампиньоны, готовьте 5 минут. Дайте грибам подрумяниться, подливая воду совсем понемногу, лишь чтобы грибы не приставали ко дну сотейника. Добавьте шалфей, чеснок, перловую крупу, влейте вино и готовьте 1 минуту. Влейте 2 стакана бульона и воду от замачивания белых грибов, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и готовьте под крышкой 25 минут. Добавьте белые грибы и еще бульона, если необходимо, варите 15—20 минут. Вмешайте пищевые дрожжи, если их используете. Посолите, поперчите и сразу подавайте.

КАША ВАРНИШКЕС (ГРЕЧКА С ПАСТОЙ ФАРФАЛЛЕ)

ЭТО ВОСТОЧНОЕВРОПЕЙСКОЕ БЛЮДО традиционно готовится из фарфалле (пасты в виде бантиков), гречневой крупы и карамелизованного лука. Гречневая крупа не содержит глютена, зато обладает насыщенным ореховым вкусом, который в этом блюде отлично сочетается со сладостью карамелизованного лука. Укроп — необычная добавка, но он придаст блюду свежесть. Если хотите приготовить безглютеновый вариант этой каши, используйте вашу любимую безглютеновую пасту вместо цельнозерновых фарфалле.



НА 4 ПОРЦИИ

2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1 стакан гречневой крупы

1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная

230 г коричневых шампиньонов, нарезанных ломтиками

230 г цельнозерновой пасты фарфалле (бантики), отваренной согласно инструкции на упаковке, воду слить, сохранять теплый

2 ст. л. мелко нарубленного укропа

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Влейте овощной бульон в сотейник и доведите до кипения на сильном огне. Всыпьте гречневую крупу, вновь доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите без крышки до мягкости гречки, 12—15 минут.
2. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне до коричневого цвета (около 15 минут). Время от времени вливайте немного воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите в сотейник с луком грибы, готовьте 5 минут. Снимите с огня. Добавьте пасту и гречку, вмешайте укроп, посолите и поперчите.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛЕТНИХ ОВОЩЕЙ С ПЕСТО

ПОЗДНЕЕ ЛЕТО — пора, когда на грядках созревают помидоры, тыквы и кабачки, а владельцы огородов озабочены поиском новых рецептов, чтобы приготовить из них вкусные блюда. Перед вами рецепт, который займет достойное место среди лучших летних блюд. Для более яркого вкуса попробуйте взять песто из рукколы.



НА 8 ПОРЦИЙ

2 крупные луковицы, очищенные и нарезанные тонкими кольцами

2 крупных клубня желтого картофеля, очищенных и нарезанных круглыми ломтиками толщиной 1 см

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

2 крупных цукини, нарезанных кружочками толщиной 1 см

1 порция песто из базилика (стр. 36)

2 желтые длинные тыквы, нарезанные кружочками толщиной 1 см

2 крупных помидора, нарезанных кружочками толщиной 1 см

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Поместите лук в большой сотейник или в сковороду и готовьте на среднем огне 10 минут, до момента, когда лук станет золотистым. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Отставьте.
3. Поместите картофель в пароварку и готовьте 8—10 минут, до состояния «аль денте». Посолите, поперчите и отставьте.
4. На дно формы для запекания размером около 22×33 см с антипригарным покрытием выложите слой ломтиков цукини. Посолите, поперчите, смажьте небольшим количеством песто. Затем выложите слой тыквы, посолите, поперчите, вновь смажьте песто. Затем — слой картофеля, смажьте песто. Повторяйте слои, пока не закончатся цукини, тыква и картофель. Сверху выложите слой помидоров, на них — карамелизованный лук. Посолите и поперчите.
5. Запекайте в духовке в течение 30 минут. Перед подачей дайте постоять 10 минут.

КАССЕРОЛЬ ИЗ РИСА С БРОККОЛИ

ЭТО БЛЮДО понравится даже самому капризному ребенку, отказывающемуся есть овощи, так как оно превосходно на вкус.



НА 6 ПОРЦИЙ

3 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

1½ стакана коричневого риса

3 стакана соцветий брокколи (примерно 2 головки средней величины)

1 порция соуса без сыра (стр. 40)

свежемолотый черный перец по вкусу

паприка по вкусу

1. Влейте овощной бульон в средний по объему сотейник и доведите до кипения на сильном огне. Всыпьте коричневый рис, вновь доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости риса (45 минут).
2. Выложите брокколи в корзину пароварки и готовьте на пару 5 минут, пока она не начнет размягчаться (брокколи должна оставаться немного хрустящей). Остудите под холодной водой и отставьте.
3. Разогрейте духовку до 175 °C.
4. В большой миске перемешайте рис с соусом без сыра и отваренной брокколи. Распределите смесь ровным слоем в форме для запекания размером около 22×33 см, посыпьте черным перцем и паприкой.
5. Запекайте кассероль 35—40 минут.

МАКАРОНЫ С «СЫРОМ»

Я НИКОГДА НЕ БЫЛ поклонником вегетарианских блюд из макарон и «сыра». Обычно они обладают выраженным вкусом пищевых дрожжей или, если используется соус на основе орехов кешью, слишком жирные. Мой вариант блюда обладает очевидными достоинствами — великолепным вкусом, почти полным отсутствием жиров и даже хрустящей корочкой, которая образуется без применения панировочных сухарей. Копченая паприка придает соусу вкус копченого сыра гауда, но вы можете ее исключить и использовать укроп или другую свежую зелень по желанию.

НА 4 ПОРЦИИ

340 г цельнозерновых рожков, отваренных согласно инструкции на упаковке, воду слить, сохранять теплыми

1 порция соуса без сыра (стр. 40)

1½ ч. л. копченой паприки или по вкусу

¼ ч. л. кайенского перца (по желанию)

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Выложите отваренные рожки в большую миску. Добавьте соус, паприку и кайенский перец (если используете). Хорошо перемешайте.
3. Выложите смесь в форму для запекания размером около 22×33 см. Запекайте 30 минут.

ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА ЗИТИ



ЭТО БЛЮДО из запеченной пасты — простое и удобное для готовки. К тому же оно полезное, так как его основной ингредиент — цельнозерновая паста, дополненная моим любимым нежирным соусом без сыра, — просто объедение!

НА 6 ПОРЦИЙ

1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная

4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных

2 ст. л. рубленого орегано

1 банка (800 г) резаных томатов

свежемолотый черный перец по вкусу

450 г цельнозерновой пасты зити (коротких трубочек)

1 порция соуса без сыра (стр. 40)

- 1.** В большой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду.
- 2.** Разогрейте духовку до 190 °С.
- 3.** Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут, до момента, когда лук станет золотистым. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок и орегано, готовьте 1 минуту. Влейте томаты, посолите и поперчите, готовьте на среднем огне 5 минут.
- 4.** Отварите пасту в кипящей воде до состояния «аль денте» (она дойдет до готовности в духовке). Слейте воду и выложите пасту в томатную смесь. Хорошо перемешайте и выложите в форму для запекания размером около 22×33 см. Сверху полейте соусом без сыра и запекайте без крышки 25—30 минут.



ВАРИАНТ

- Вместе с луком обжарьте 450 г нарезанных ломтиками грибов.

КАССЕРОЛЬ С ПОЛЕНТОЙ И БАКЛАЖАНАМИ

КАССЕРОЛИ — блюда, которые летом обычно не готовят, потому что никому не хочется проводить много времени у горячей духовки, но этот вариант нежной поленты с тушеными овощами — исключение. Подайте это согревающее блюдо дождливым летним днем, когда на улице не так уж жарко.



НА 6—8 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками
- 2 крупных баклажана (около 1,3 кг), нарезанных кубиками
- 8 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных
- 2 крупных помидора, нарезанных небольшими кубиками
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 1 стакан рубленого базилика
- 1 порция поленты, приготовленной по основному рецепту (стр. 223), теплой

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите сладкий перец, баклажаны и чеснок. Готовьте под крышкой 15 минут, время от времени помешивая и при необходимости добавляя воду. Вмешайте нарезанные помидоры, приправьте солью и перцем и готовьте еще 10 минут.
3. Всыпьте базилик, перемешайте и выложите смесь в форму для запекания размером около 22×33 см. Сверху выложите поленту, разровняйте и запекайте 30 минут.

КАССЕРОЛЬ ИЗ ФАСОЛИ И РИСА В МЕКСИКАНСКОМ СТИЛЕ

КЛАССИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ фасоли и риса приобретает здесь оригинальный и яркий вкус за счет добавления молотого перца чили и кумина, а соус без сыра (стр. 40) придает приятную кремовую текстуру блюду.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками
- 3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
- 2 ч. л. молотого перца чили (средней остроты)
- 2 стакана сваренного коричневого риса (см. стр. 20)
- 2 средней величины цукини, нарезанных кубиками 1×1 см
- 2 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- 3 початка кукурузы, зерна срезать (около 2 стаканов)
- 1 порция соуса без сыра (стр. 40)
- рубленая кинза

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Положите лук и сладкий перец в большой сотейник и тушите на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте 4 минуты. Добавьте кумин и молотый перец чили, готовьте 30 секунд. Снимите с огня. Положите в сотейник отварной рис, цукини, черную фасоль, кукурузу. Добавьте соус без сыра, хорошо перемешайте.
3. Выложите смесь в форму для запекания размером около 20×20 см. Запекайте 25 минут. При подаче посыпьте кинзой.



ВАРИАНТ

► Этим рецептом можно воспользоваться для приготовления энчилады. Заверните в фольгу 12 кукурузных тортилий и прогревайте их в течение 15 минут в разогретой до 175 °C духовке. Поместите тортилью на плоскую поверхность и выложите в центр 1/3 стакана начинки из риса и фасоли. Сверните тортилью трубочкой и выложите швом вниз в форму для запекания 22×33 см. Заверните начинку в остальные тортильи. (Если часть начинки останется, сохраните ее для использования в другом блюде.) Полейте тортильи соусом энчилада (см. ниже) и запекайте 25 минут. Подавайте, посыпав тонко нарезанным зеленым луком (4 пера), 1/2 стакана рубленой кинзы и дополнив «сметаной» из тофу (стр. 39).

Соус энчилада

НА 2½ СТАКАНА

- 1/2 маленькой луковицы, очищенной и мелко нарубленной
- 3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1/4 стакана молотого перца чили (средней остроты), обжаренного (см. стр. 23)
- 1 ч. л. молотого кумина, обжаренного

1 стакан томатного соуса (стр. 37)

**1½ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
соль по вкусу**

Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Добавьте чеснок и обжаренные специи, готовьте 1 минуту. Влейте томатный соус и овощной бульон, варите на среднем огне 10 минут. Посолите.



ПРИМЕЧАНИЕ

► Обжаривание молотого перца чили и кумина вместе, на одной сковороде, сэкономит время и поможет вкусам перемешаться. Будьте осторожны, обжаривайте специи лишь до появления явственного аромата, не сожгите их.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И БЕЛОЙ ФАСОЛИ

В ЭТОМ БЛЮДЕ цветная капуста и фасоль запекаются в пряном соусе, вкус получается очень интересным! Используйте любую белую фасоль по своему вкусу, не обязательно мелкую.

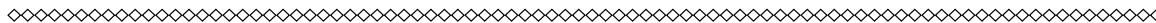


НА 6 ПОРЦИЙ

1 средней величины головка цветной капусты, разобранный на соцветия,
отваренная на пару в течение 4 минут, промытая холодной водой
1 банка (170 г) резаного зеленого перца чили средней остроты, жидкость слить
цедра 1 лайма и сок 2 лаймов
4 стакана сваренного мелкой белой фасоли (см. стр. 19) или 2 банки (800 г)
консервированной, жидкость слить и промыть
1 порция соуса без сыра (стр. 40)
2 ч. л. молотого перца чили (средней остроты)
2 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили

1. Разогрейте духовку до 190 °С.
2. В большой миске соедините цветную капусту, консервированный перец чили, цедру и сок лаймов и фасоль. Перемешайте и выложите смесь в форму для запекания размером около 22×33 см. Отставьте.
3. Смешайте соус без сыра с молотым перцем чили и хлопьями перца. Полейте соусом смесь в форме и запекайте 30 минут.

ОВОЩНЫЕ ЭНЧИЛАДЫ С ФАСОЛЕВЫМ СОУСОМ



КРАСНО-БЕЛАЯ ФАСОЛЬ (анасази) редко встречается в продаже, и если вы ее не нашли, не расстраивайтесь — возьмите вместо нее пеструю фасоль (пинто). Это блюдо можно также приготовить с сальсой верде (стр. 38) вместо фасолевого соуса.

НА 4 ПОРЦИИ

ДЛЯ СОУСА ИЗ ФАСОЛИ

1 стакан фасоли анасази, замоченной (см. стр. 19)
1 маленькая луковица, очищенная и мелко нарубленная
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 перец халапеньо, без семян, измельченный
1 ч. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых
1 ч. л. молотого перца чили (средней остроты)
соль по вкусу
 $\frac{3}{4}$ —1 стакан овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли

ДЛЯ ОВОЩНОЙ НАЧИНКИ

1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
1 красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками
1 средней величины цукини, мелко нарезанный
2 початка кукурузы, зерна срезаны (около 1 стакана)
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 перец халапеньо, без семян, измельченный
1 ч. л. семян кумина, обжаренных и смолотых
1 ч. л. орегано
2 ч. л. молотого перца чили (средней остроты)
соль по вкусу
8—12 кукурузных тортилий
рубленая кинза

ГОТОВИМ СОУС ИЗ ФАСОЛИ

1. Всыпьте фасоль в большую кастрюлю, влейте воду, чтобы она покрыла фасоль, и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите до мягкости (около 2 часов) по необходимости, подливая немного воды при ее выкипании. Слейте воду и оставьте.
2. Поместите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 7—8 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сотейника. Положите отваренную фасоль, чеснок, перец халапеньо, кумин, молотый перец чили и соль, готовьте 5 минут. Снимите с огня.
3. Пюрируйте фасолевую смесь, используя погружной или стационарный блендер, добавляя понемногу овощной бульон, чтобы достичь желаемой мягкой, кремообразной консистенции.

ГОТОВИМ ОВОЩНУЮ НАЧИНКУ

4. Положите лук и сладкий перец в большой сотейник и тушите на среднем огне до мягкости, 8—10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте цукини, кукурузу, чеснок, перец халапеньо, кумин, орегано и молотый перец чили, готовьте 5 минут, до мягкости цукини. Посолите.

СОБИРАЕМ ЭНЧИЛАДЫ

5. Разогрейте духовку до 175 °С.
6. Оберните тортильи фольгой и прогревайте их в духовке в течение 15 минут.
7. Поместите тортилью на плоскую поверхность и выложите в центр $\frac{1}{4}$ стакана приготовленной начинки. Сверните тортилью трубочкой и выложите швом вниз в форму для выпекания размером 22×33 см. Сделайте то же самое с остальными тортильями. Полейте тортильи соусом из фасоли и запекайте 20 минут. Подавайте, посыпав кинзой.

ЮГО-ЗАПАДНЫЕ МАКАРОНЫ С «СЫРОМ»

МАКАРОНЫ «С СЫРОМ» становятся особенно вкусными, когда в них добавлены кукуруза, перец, черная фасоль и специи.



НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 средней величины красный сладкий перец, без семян, нарезанный мелкими кубиками
- 2 стакана зерен кукурузы (около 3 початков)
- 1 перец халапеньо, без семян, измельченный
- 2 ч. л. молотого кумина
- 2 ч. л. молотого перца чили (средней остроты)
- соль по вкусу
- 1 порция соуса без сыра (стр. 40)
- 2 стакана сваренной черной фасоли (см. стр. 19) или 1 банка (400 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- 230 г цельнозерновых рожков, отваренных согласно инструкции на упаковке, воду слить, сохранять теплыми

1. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. Положите лук и сладкий перец в большой сотейник и тушите на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте кукурузу, перец халапеньо, кумин и молотый перец чили, готовьте 30 секунд. Снимите с огня, посолите. Вмешайте соус без сыра, фасоль и отваренные рожки.
3. Выложите смесь в форму для запекания размером около 22×33 см. Запекайте 30 минут.

ПАСТУШИЙ ПИРОГ

РЕЦЕПТ ДЖУДИ МАЙКЛРАЙТ

САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ вариант этого пирога готовится с мясным фаршем, его вегетарианская версия — с большим количеством сыра, сливочного масла, молока и/или сливок. В моем варианте, веганском, представлен набор только растительных ингредиентов. Приготовив пирог по этому рецепту, вы получите 6—8 полноценных порций сытного блюда — это очень удобно для трапезы в конце рабочей недели. Его вкус станет ярче, если пирог настоится в течение ночи, чтобы овощи и грибы пропитались вкусом соуса. Для наилучшего результата возьмите жаропрочную толстостенную глубокую форму для выпечки. Я использую полуторалитровую керамическую форму, которую легко мыть — надо замочить в воде без добавления моющих средств, и остатки сами отойдут. К тому же к такой форме пища не прилипает, даже когда готовишь без масла.



НА 6—8 ПОРЦИЙ

ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО СЛОЯ

1,8 кг желтого картофеля (около 9 крупных клубня), разрезанных на 4 части
3 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
4 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
2 стакана миндального молока без добавления сахара
2 ст. л. готовой горчицы
3 ст. л. тимьяна
½ ч. л. молотого белого перца
соль по вкусу

ДЛЯ ГРИБНОГО СЛОЯ В СОУСЕ

½ средней величины луковицы, очищенной и нарезанной мелкими кубиками (около ¼ стакана)
230 г коричневых шампиньонов, нарезанных ломтиками
1½ ч. л. тимьяна
½ ч. л. рубленого эстрагона
3 ст. л. красного виноградного сока (без добавления сахара)
¼ стакана муки из коричневого риса
1 ст. л. готовой горчицы
2 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли
2 ч. л. натурального кленового сиропа
щепотка молотого белого перца или свежемолотый черный перец

ДЛЯ ТОМАТНОГО СЛОЯ

1 банка (700 г) резаных томатов (см. примечание на стр. 251)
½ средней величины луковицы, очищенной и нарезанной мелкими кубиками (около ¼ стакана)
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 ст. л. орегано
2 ст. л. рубленого базилика
1 стакан зеленого горошка
3 средней величины моркови, очищенные и нарезанные ломтиками толщиной 0,5 см
2 стакана соцветий цветной капусты (примерно 1 средняя головка)
2 стакана зеленой фасоли
соль по вкусу

ГОТОВИМ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СЛОЙ

1. Соедините в большом сотейнике картофель, чеснок и овощной бульон, доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите 15 минут, до мягкости картофеля. Слейте жидкость, сохраните ее. Картофель в сотейнике верните на слабый огонь, накройте крышкой и прогревайте, время от времени перемешивая, около 5 минут, чтобы он подсох.
2. Влейте миндальное молоко, добавьте горчицу, тимьян и перец. Пюрируйте не до полной однородности, оставьте небольшие кусочки картофеля. Посолите.

ГОТОВИМ ГРИБНОЙ СЛОЙ В СОУСЕ

3. В большой сотейник влейте 1 стакан жидкости от варки картофеля, положите лук и доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и готовьте 5 минут. Добавьте грибы, тимьян и эстрагон, готовьте 10 минут, до полного выпаривания жидкости. Влейте виноградный сок и готовьте, пока он почти полностью не выпарится (около 5 минут).
4. Соедините в миске рисовую муку, 2 стакана жидкости от варки картофеля и горчицу, взбейте венчиком до однородной консистенции. Влейте в сотейник с грибами и готовьте, постоянно помешивая, до загустения. Снимите с огня. Вмешайте соевый соус, кленовый сироп и перец.

ГОТОВИМ ТОМАТНЫЙ СЛОЙ

5. В большом сотейнике соедините помидоры, лук, чеснок, орегано, базилик, горошек и морковь, потушите в течение 10 минут. Добавьте цветную капусту и зеленую фасоль, готовьте еще 5 минут. Слейте лишнюю жидкость и посолите.

ГОТОВИМ ПАСТУШИЙ ПИРОГ

6. Разогрейте духовку до 175 °C.
7. Выложите томатный слой на дно формы для запекания размером около 22×33 см. Сверху выложите грибной слой в соусе. Закройте картофельным слоем, разровняйте его поверхность.
8. Накройте форму фольгой и запекайте 30 минут. Снимите фольгу, поместите форму под гриль на 10 минут или до образования румяной корочки.



ПРИМЕЧАНИЯ

- ▶ Я пробовала готовить пирог с разными сортами картофеля и пришла к выводу, что лучше всего подходит желтый картофель крахмалистых сортов. Старайтесь не слишком сильно пюрировать картофель, иначе он станет клейким.
- ▶ Для томатного слоя лучше всего использовать итальянские резанные томаты (пелати), причем из стеклянной банки, а не жестяной. Томатный соус должен быть густым, иначе пюре сверху просядет.
- ▶ Если хотите, добавьте в блюдо другие овощи — цукини, пастернак или баклажан.
- ▶ Если соуса получилось многовато, сохраните его, чтобы подать позднее с подогретыми остатками пирога.

ПАСТУШИЙ ПИРОГ В ТОСКАНСКОМ СТИЛЕ

НЕЖНАЯ ПОЛЕНТА в сочетании с картофельным пюре — вот еще один интересный вариант запеченного блюда с фасолью.

НА 4 ПОРЦИИ

- 1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная мелкими кубиками
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезанных
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ч. л. рубленого розмарина
- 1 ч. л. рубленого тимьяна
- 2 крупных клубня желтого картофеля, нарезанных кубиками
- 2 стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
- 4 стакана сваренной фасоли каннеллини (см. стр. 19) или 2 банки (800 г) консервированной, жидкость слить и промыть
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 1 порция поленты, приготовленной по основному рецепту (стр. 223), теплый

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. Положите лук, морковь и сельдерей в большой сотейник и тушите на среднем огне 5 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Вмешайте чеснок, розмарин и тимьян, готовьте 3 минуты. Положите картофель, влейте овощной бульон и готовьте до мягкости картофеля (около 15 минут). Добавьте фасоль, посолите и поперчите, прогрейте все вместе в течение 5 минут.
3. Выложите смесь в квадратную форму для запекания размером 20×20 см, сверху разложите поленту, разровняйте ее. Запекайте 20 минут.

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ ПАСТУШИЙ ПИРОГ С КОРОЧКОЙ ИЗ ПАСТЕРНАКА

В МОЕЙ СЕМЬЕ было принято подавать картофельное пюре к любому праздничному столу, но я, когда был ребенком, его невзлюбил, нравилась только замечательная подливка, которая подавалась вместе с ним. Представьте себе мое удивление, когда я узнал, что простое картофельное пюре можно разнообразить за счет вкуснейших добавок, делающих его просто превосходным, таких как жареный чеснок, лук-порей или, как в этом блюде, пастернак.



НА 6—8 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
- 1 крупная морковь, очищенная и нарезанная мелкими кубиками
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезанных
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 веточка розмарина
- 1 ½ стакана зеленой чечевицы промытой
- 1 лавровый лист
- 3 ст. л. томатной пасты
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 2 средней величины клубень картофеля с красной кожурой, очищенных и нарезанных кубиками
- 4 корня пастернака, очищенных и нарезанных кубиками

1. Положите лук, морковь и сельдерей в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Вмешайте чеснок, готовьте еще 1 минуту. Положите розмарин, чечевицу, лавровый лист и влейте столько воды, чтобы покрыть ею чечевицу на 7—8 см. Доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 30 минут.
2. Разогрейте духовку до 175 °C.
3. Выложите томатную пасту в сотейник с чечевицей и готовьте еще 15 минут, до мягкости чечевицы. Посолите и поперчите. Снимите с огня, удалите лавровый лист и розмарин, переложите чечевицу в форму для запекания размером около 22×33 см.
4. Тем временем поместите картофель и пастернак в среднюю кастрюлю и влейте столько воды, чтобы она покрыла овощи. Доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой до мягкости овощей, около 15 минут.
5. Снимите картофель и пастернак с огня и слейте жидкость, оставив около ½ стакана в кастрюле с овощами. Пюрируйте овощи до однородной консистенции, посолите и выложите пюре в форму поверх слоя чечевицы в форме.
6. Запекайте блюдо 25 минут. Перед подачей дайте постоять 10 минут.

МУСАКА

ТРАДИЦИОННО МУСАКА готовится с бараниной или говядиной — я такую никогда не пробовал. Первый раз я ел мусаку, приготовленную с каким-то заменителем мяса, и это было невкусно. Поэтому, конечно, я должен был придумать свой вариант, и он перед вами. Чечевица идеально приправлена корицей и душистым перцем, а традиционный соус бешамель, покрывающий блюдо сверху, я заменил на свой любимый нежирный соус без сыра (стр. 40). Над этим блюдом придется потрудиться, но отменный вкус делает его превосходным выбором для особых случаев.

НА 6–8 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ЧЕЧЕВИЦЫ

2 стакана зеленой чечевицы, промытой
1 средней величины луковица, очищенная и мелко нарубленная
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
¼ стакана томатной пасты
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотого душистого перца
соль по вкусу

ДЛЯ БАКЛАЖАНОВ

3 ст. л. соевого соуса с пониженным содержанием соли
¼ стакана овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли
2 крупных баклажана, нарезанных ломтиками толщиной 1 см

ДЛЯ СОУСА

2 крупные луковицы, очищенные и крупно нарезанные
1 крупный красный сладкий перец, без семян, крупно нарезанный
¼ стакана орехов кешью, обжаренных (см. стр. 23)
соль или соевый соус с пониженным содержанием соли по вкусу
2 ст. л. тахини
1 ч. л. тертого мускатного ореха
2 ст. л. порошка аррорута
1 стакан пищевых дрожжей

ГОТОВИМ СЛОЙ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

1. Всыпьте чечевицу в средний по объему сотейник и влейте столько воды, чтобы покрыть ее на 6 см. Доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 40 минут, до мягкости чечевицы. Слейте оставшуюся жидкость и отставьте.
2. Положите лук в большой сотейник и готовьте на среднем огне 6 минут. Время от времени вливайте по 1–2 ст. л. воды, чтобы лук не приставал ко дну сотейника. Положите чеснок, готовьте 3 минуты. Добавьте томатную пасту, корицу и душистый перец, готовьте 1 минуту. Всыпьте отваренную чечевицу, посолите и хорошо перемешайте. Отставьте.

ГОТОВИМ СЛОЙ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

3. Разогрейте духовку до 175 °C.
4. Соедините овощной бульон с соевым соусом в маленькой миске и отставьте.
5. Застелите противень бумагой для выпечки. Разложите на ней ломтики баклажанов (не внахлест) и смажьте смесью бульона и соевого соуса. Запекайте баклажаны до мягкости, около 15 минут. (Не передержите баклажаны в духовке, так как они позднее еще будут запекаться в составе целого блюда.)

ГОТОВИМ СОУС

6. Соедините лук, красный перец, орехи кешью, соль, тахини, мускатный орех и порошок аррорута в блендере и измельчите до однородной консистенции и кремообразной текстуры. Добавьте пищевые дрожжи и взбивайте, пока дрожжи не соединятся с соусом, по мере необходимости счищая лопаткой частички соуса со стенок.

ГОТОВИМ МУСАКУ

7. Выложите половину чечевичной смеси в форму для запекания размером около 22×33 см. На нее выложите половину порции баклажанов, затем — оставшуюся чечевицу и оставшиеся баклажаны. Сверху выложите приготовленный соус.
8. Запекайте 45—50 минут, до появления на поверхности пузырьков.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ

УГОСТИТЕ ДРУЗЕЙ этим блюдом, но не говорите, что оно полезное. Никто и не догадается, что оно приготовлено совсем без масла. Только вы будете знать про эту разницу.

**НА 6—8 ПОРЦИЙ В КАЧЕСТВЕ ГАРНИРА**

2 крупные луковицы, очищенные и нарезанные тонкими кружочками

6 средней величины клубней желтого картофеля воскового сорта (около 1 кг), очищенных и нарезанных тонкими ломтиками

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

2 порции соуса без сыра (стр. 40)

паприка по вкусу

¼ стакана рубленого шнитт-лука

1. Поместите лук в большую сковороду и готовьте на среднем, ближе к сильному, огне, часто помешивая, 10 минут, до момента, когда он начнет коричневеть. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не приставал ко дну сковороды.
2. В большой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду. Положите ломтики картофеля и бланшируйте 3 минуты. Слейте воду, отставьте.
3. Разогрейте духовку до 175 °C.
4. Выложите половину бланшированного картофеля на дно формы для запекания размером около 22×33 см. Посолите и поперчите. Распределите сверху половину соуса без сыра, на него выложите половину жареного лука. Повторите процедуру с оставшимися картофелем, соусом и луком. Посыпьте паприкой и запекайте 35—45 минут, до момента, когда содержимое формы начнет пузыриться. Достаньте форму из духовки и дайте постоять 10 минут. При подаче посыпьте шнитт-луком.

ПАСТУШИЙ ПИРОГ В МАРОККАНСКОМ СТИЛЕ

Я НИКОГДА не ел традиционный пастуший пирог с добавлением мяса — первый, который мне довелось попробовать, был приготовлен по вегетарианскому рецепту, с текстурированным растительным белком. В данной версии зеленая чечевица готовится с марокканскими специями и шпинатом, а затем покрывается слоем пюре из ямса и запекается. Вкус этого блюда просто фантастический, вне зависимости от того, пробовали ли вы традиционный пирог или нет.



НА 6—8 ПОРЦИЙ

- 1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная**
- 1 средней величины морковь, очищенная и нарезанная мелкими кубиками**
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезанных**
- 6 зубчиков чеснока, очищенных и измельченных**
- 2 ст. л. сладкой паприки**
- 1 ст. л. семян кумина, обжаренных (см. стр. 23) и смолотых**
- 1 ч. л. куркумы**
- 1 ч. л. измельченных сушеных хлопьев перца чили**
- 2 стакана зеленой чечевицы, промытой**
- 8 стаканов овощного бульона (стр. 35) или покупного бульона без добавления соли**
- 3 крупных клубня ямса, очищенных и нарезанных кубиками**
- 2 палочки корицы**
- 12 стаканов утрамбованного шпината (около 900 г)**
- 1 стакан рубленой кинзы**
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу**
- цедра и сок 2 лимонов**

- 1.** Положите лук, морковь и сельдерей в большой сотейник и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы овощи не прилипали ко дну сотейника. Добавьте чеснок, готовьте еще 1 минуту. Положите паприку, кумин, куркуму, хлопья перца чили и чечевицу, влейте овощной бульон. Доведите до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и варите под крышкой 45 минут, до мягкости чечевицы.
- 2.** Тем временем положите ямс и палочки корицы в кастрюлю с водой, доведите до кипения и варите на среднем огне до мягкости ямса (около 15 минут). Снимите с огня, слейте оставшуюся в кастрюле жидкость и удалите корицу. Пюрируйте ямс до однородной консистенции, отставьте.
- 3.** Разогрейте духовку до 175 °C.
- 4.** К чечевичной смеси добавьте шпинат и кинзу и тушите, до мягкости шпината (около 5 минут). Посолите, поперчите, добавьте цедру и сок лимонов. Переложите смесь в форму для запекания размером около 22×33 см.
- 5.** Равномерно распределите пюре из ямса поверх чечевичной смеси в форме и запекайте в течение 20 минут. Перед подачей дайте постоять 10 минут.

ЛАЗАНЬЯ СО ШПИНАТОМ И СЛАДКИМ КАРТОФЕЛЕМ

Я НИКОГДА НЕ БЫЛ ПОКЛОННИКОМ традиционной лазаньи с томатным соусом, но мне нравятся блюда со светлым «сливочным» соусом, поэтому я и остановился на этом варианте лазаньи. Она довольно необычна, а ее насыщенный вкус достигается за счет соуса, приготовленного из цветной капусты.



НА 6—8 ПОРЦИЙ

2—3 крупных клубня сладкого картофеля (около 900 г),
очищенных и нарезанных кружочками толщиной 1 см
2 крупные головки цветной капусты, разобранные на соцветия
¼ стакана кедровых орешков, обжаренных (см. стр. 23)
миндальное молоко без добавления сахара, по необходимости
3 ст. л. пищевых дрожжей (по желанию)
½ ч. л. тертого мускатного ореха
1½ ч. л. соли
1 крупная луковица, очищенная и мелко нарубленная
4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
1 ст. л. рубленых листочков тимьяна
½ стакана мелко нарезанного базилика
12 стаканов шпината (около 900 г)
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
340 г листов для лазаньи, цельнозерновых или изготовленных из топинамбура,
отваренных согласно инструкции на упаковке, воду слить, промыть
под холодной водой

1. Выложите сладкий картофель в пароварку и варите на пару 6 минут, до полуготовности. Промойте под холодной водой, отставьте.
2. Отварите на пару цветную капусту до полной мягкости (6—8 минут). В блендере соедините вареную капусту с кедровыми орешками и пюрируйте (при необходимости партиями) до однородной консистенции, по необходимости добавляя миндальное молоко. Перелейте соус в большую миску и смешайте с пищевыми дрожжами, если их используете, мускатным орехом и солью. Отставьте.
3. Поместите лук в большую сковороду и готовьте на среднем огне 10 минут. Время от времени вливайте по 1—2 ст. л. воды, чтобы лук не прилипал ко дну сковороды. Добавьте чеснок, тимьян, базилик и шпинат, готовьте 4—5 минут, до мягкости шпината. Добавьте полученную смесь к пюре из цветной капусты и хорошо перемешайте. Попробуйте, при желании досолите и поперчите.
4. Разогрейте духовку до 175 °С.
5. В форму для запекания размером около 22×33 см последовательно выложите следующие слои: соус из цветной капусты (1 стакан), листы для лазаньи, сладкий картофель, снова соус из цветной капусты (1½ стакана), листы для лазаньи, сладкий картофель, соус из цветной капусты, листы для лазаньи. Сверху смажьте оставшимся соусом. Накройте фольгой и запекайте 30 минут. Снимите фольгу, запекайте еще 15 минут. Дайте лазанье постоять 15 минут перед подачей.

**«ЕСТЬ И ПИТЬ
НУЖНО СТОЛЬКО,
ЧТОБЫ НАШИ
СИЛЫ ЭТИМ
ВОССТАНАВЛИВАЛИСЬ,
А НЕ
ПОДАВЛЯЛИСЬ»**

– МАРК ТУЛЛИЙ ЦИЦЕРОН –

Десерты

РЕЦЕПТЫ ИЗЫ ЧАНДРЫ МОСКОВИЦ

ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

ЭТО ПЕЧЕНЬЕ настолько вкусное, что вы не сможете удержаться и возьмете несколько штук с собой на работу для послеполуденного чая. Печенье, приготовленное по данному рецепту, содержит гораздо меньше жиров, чем обычные его «собратья», а «секретный ингредиент» этого лакомства — густое миндальное масло! Оно придает печенью ту восхитительную текстуру, которая нравится всем без исключения.



НА 24 ШТУКИ

1/3 стакана несладкого яблочного пюре

1/3 стакана густого миндального масла

1/2 стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

1 ст. л. молотых семян льна

2 ч. л. натурального ванильного экстракта

1 1/3 стакана овсяной муки

1/2 ч. л. разрыхлителя теста

1/2 ч. л. соли

1/4 стакана муки из сорго или цельнозерновой пшеничной муки

1/2 стакана подслащенных шоколадных чипсов

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Застелите два больших противня бумагой или силиконовым ковриком для выпечки.
2. В большой миске с помощью прочной вилки смешайте яблочное пюре, миндальное масло, подсластитель и льняное семя. Когда смесь станет однородной, вмешайте ванильный экстракт.
3. Всыпьте овсяную муку, разрыхлитель и соль, хорошо перемешайте. Добавьте муку из сорго или цельнозерновую пшеничную муку и шоколадные чипсы, вновь перемешайте.
4. Большой ложкой выложите тесто (примерно по 1 1/2 ст. л.) на подготовленные противни на расстоянии около 5 см друг от друга. Приплюсните тесто, чтобы получились толстые лепешки (они не сильно увеличатся в размерах при выпечке). Выпекайте 8—10 минут. Чем дольше вы их выпекаете, тем более хрустящим будет печенье.
5. Достаньте печенье из духовки и дайте остыть на противнях 5 минут, затем переложите на решетку для полного остывания.

ПЕЧЕНЬЕ «НИЛЛА»

ЭТО ПЕЧЕНЬЕ такое ванильное! Еще бы, ведь в его состав входят и семена, и экстракт ванили. А тот сверхсекретный ингредиент, который добавляет ванильному аромату нечто фантастическое, — это кокосовая мука! Печенье выглядит очень мило, оно все покрыто трещинками, как и положено настоящему печенью. По рецепту получается целых 36 штук, но так как тесто не растекается во время выпечки, все они уместятся на двух больших противнях.



НА 36 ШТУК

$\frac{2}{3}$ стакана несладкого растительного молока
 $\frac{1}{4}$ стакана густого миндального масла
 $\frac{1}{4}$ стакана несладкого яблочного пюре
 $\frac{2}{3}$ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)
1 ч. л. натурального ванильного экстракта
1 стручок ванили, разрезанный вдоль пополам
1 стакан овсяной муки
 $\frac{2}{3}$ стакана кокосовой муки
1 ст. л. кукурузного крахмала
2 ч. л. разрыхлителя теста
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

258

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Застелите два больших противня бумагой или силиконовым ковриком для выпечки.
2. В большой миске с помощью прочной вилки смешайте растительное молоко, миндальное масло, яблочное пюре и подсластитель. Когда масса станет однородной, вмешайте ванильный экстракт. Выскребите семена из стручка ванили и добавьте в тесто, перемешайте.
3. Всыпьте овсяную и кокосовую муку, крахмал, разрыхлитель и соль, хорошо перемешайте. Тесто должно получиться довольно плотным.
4. Из приготовленного теста скатайте шарики размером с грецкий орех и выложите их на подготовленные противни примерно в 3 см друг от друга. Слегка примните шарики, чтобы получились толстые лепешки (они не сильно увеличатся в размерах при выпечке). Выпекайте 8—10 минут. Чем дольше вы их выпекаете, тем более хрустящим будет печенье.
5. Достаньте печенье из духовки и дайте остыть на противнях 5 минут, затем переложите на решетку для полного остывания.

ОРЕХОВО-МАЛИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ЭТО ПЕЧЕНЬЕ ВЫГЛЯДИТ забавно и нарядно, с чудесной рубиново-красной серединкой. Печенье получается довольно плотным за счет орехов и овсяных хлопьев, оно отлично подойдет к чашечке чая. Конечно, вы можете класть столько малинового варенья, сколько хотите, или заменить его абрикосовым либо клубничным джемом.



НА 18 ШТУК

- $\frac{1}{3}$ стакана несладкого яблочного пюре
- $\frac{1}{4}$ стакана густого миндального масла
- $\frac{1}{2}$ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)
- 1 ст. л. молотых льняных семян
- 2 ч. л. натурального ванильного экстракта
- $1\frac{3}{4}$ стакана овсяной муки
- $\frac{1}{2}$ ч. л. разрыхлителя теста
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
- $\frac{1}{2}$ стакана овсяных хлопьев
- $\frac{1}{2}$ стакана мелко нарубленных грецких орехов
- $\frac{1}{3}$ стакана малинового варенья

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Застелите большой противень бумагой или силиконовым ковриком для выпечки.
2. В большой миске с помощью прочной вилки смешайте яблочное пюре, миндальное масло, подсластитель и льняное семя. Когда масса станет однородной, вмешайте ванильный экстракт.
3. Всыпьте муку, разрыхлитель и соль, перемешайте. Добавьте овсяные хлопья и орехи, снова хорошо вымесите.
4. Скатайте в шарик примерно 2 ст. л. приготовленного теста и выложите на противень. Повторите с остальным тестом, у вас получится 18 шариков. Они все поместятся на один противень, так как не слишком увеличиваются в размерах при выпекании. Смочите водой большой или указательный палец и сделайте глубокую ямку по центру каждого шарика. Выложите в каждую ямку по $\frac{1}{2}$ ч. л. варенья.
5. Выпекайте 10—12 минут или до момента, когда низ печенья не станет золотисто-коричневым.
6. Достаньте печенье из духовки и дайте остыть на противне 5 минут, затем переложите на решетку для полного остывания.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

ДОБРОЕ СТАРОМОДНОЕ овсяное печенье с изюмом, такое же, какое пекла бабушка: с корицей, овсяными хлопьями и не самым обычным ингредиентом — мукой из сорго. Вам оно обязательно понравится. Это безглютеновое печенье, но если вам это обстоятельство неважно, можете использовать вместо муки из сорго муку из цельнозерновой пшеницы.



НА 24 ШТУКИ

$\frac{1}{3}$ стакана густого миндального масла

$\frac{1}{4}$ стакана несладкого яблочного пюре

$\frac{1}{2}$ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

$\frac{2}{3}$ стакана овсяной муки

$\frac{1}{3}$ стакана муки из сорго или цельнозерновой пшеничной муки

$\frac{1}{2}$ ч. л. разрыхлителя теста

$\frac{1}{4}$ ч. л. соли

$\frac{1}{2}$ ч. л. молотой корицы

1 стакан овсяных хлопьев (обычных, не быстрого приготовления)

$\frac{1}{2}$ стакана изюма без косточек

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Застелите два больших противня бумагой или силиконовым ковриком для выпечки.
2. В большой миске с помощью прочной вилки смешайте миндальное масло, яблочное пюре и подсластитель. Когда масса станет однородной, вмешайте ванильный экстракт.
3. Всыпьте овсяную муку и муку из сорго, разрыхлитель, соль и корицу, хорошо перемешайте. Тесто должно получиться довольно плотным.
4. Из приготовленного теста скатайте шарики размером с грецкий орех и выложите на подготовленные противни примерно в 5 см друг от друга. Слегка примните шарики, чтобы получились толстые лепешки (они не сильно увеличатся в размерах при выпечке). Выпекайте 8—10 минут. Чем дольше вы их выпекаете, тем более хрустящим будет печенье.
5. Достаньте печенье из духовки и дайте остыть на противнях 5 минут, затем переложите на решетку для полного остывания.

МАМИНЫ ИМБИРНЫЕ ХЛЕБЦЫ

ЗАБАВНЫЕ МАЛЕНЬКИЕ печенюца, которые заставят вас ощутить вкус имбиря, специй и праздника! Они такие мягкие и воздушные, что больше похожи на верхушки имбирных кексиков, чем на печенье.



НА 12 ШТУК

1 стакан + 2 ст. л. цельнозерновой пшеничной муки

½ ч. л. разрыхлителя теста

¼ ч. л. соли

1¼ ч. л. натертого имбиря

¼ ч. л. молотой корицы

⅛ ч. л. молотой гвоздики

¼ стакана несладкого яблочного пюре

⅓ стакана натурального кленового сиропа

2 ст. л. патоки

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

1 ст. л. сухого подсластителя + еще немного при необходимости

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Застелите два больших противня бумагой или силиконовым ковриком для выпечки.
2. В большой миске с помощью прочной вилки смешайте муку, разрыхлитель, соль, имбирь, корицу и гвоздику. В середине смеси сделайте углубление, влейте в него яблочное пюре, кленовый сироп, патоку и ванильный экстракт. Хорошо перемешайте.
3. С помощью столовой ложки выложите на подготовленные противни 12 больших порций приготовленного теста, примерно в 5 см друг от друга. Посыпьте их сверху подсластителем.
4. Выпекайте 8—10 минут или до момента, когда они поднимутся, а сверху начнут трескаться. Достаньте печенье из духовки и дайте остыть на противнях 5 минут, затем переложите на решетку для полного остывания.
5. Храните готовое печенье в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре.

АПЕЛЬСИНОВО-КЛЮКВЕННЫЕ БИСКОТТИ

ЭТИ БИСКОТТИ — поистине воплощение восхитительного вкуса праздника! Пусть у вас на столе всегда будет тарелка с этим цитрусовым печеньем, чтобы гостям было чем полакомиться.



НА 18 ШТУК

$\frac{1}{3}$ стакана свежавыжатого апельсинового сока

2 ст. л. молотых семян льна

$\frac{3}{4}$ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

$\frac{1}{4}$ стакана несладкого яблочного пюре

$\frac{1}{4}$ стакана густого миндального масла

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

$1\frac{2}{3}$ стакана цельнозерновой пшеничной муки

2 ст. л. кукурузного крахмала

2 ч. л. разрыхлителя теста

$\frac{1}{2}$ ч. л. молотого душистого перца

$\frac{1}{2}$ ч. л. соли

$\frac{3}{4}$ стакана натурально подслащенной сушеной клюквы

1. Застелите большой противень бумагой или силиконовым ковриком для выпечки. Разогрейте духовку до 175 °С.
2. В большой миске с помощью вилки энергично смешайте апельсиновый сок с льняным семенем до появления пены. Вмешайте подсластитель, яблочное пюре, миндальное масло и ванильный экстракт.
3. Просейте в приготовленную смесь муку, крахмал, разрыхлитель и душистый перец, добавьте соль и перемешайте до однородности. Вмешайте сушеную клюкву руками, так как тесто должно получиться довольно плотным.
4. На подготовленном противне разложите тесто в виде прямоугольника размером примерно 30 см × 8—10 см. Выпекайте 26—28 минут, или до момента, когда печенье слегка поднимется и станет золотистым. Достаньте противень из духовки и дайте печенью остыть в течение 30 минут.
5. Доведите температуру в духовке до 190 °С. Тяжелым и очень острым ножом нарежьте батончик бискотти на ломтики толщиной 1 см. Лучше это делать одним сильным движением ножа вниз; не «пилите» печенье, оно может раскрошиться. Разложите ломтики на противне и запекайте 10—12 минут, один раз перевернув их в середине процесса. Дайте немного остыть, затем перенесите на решетку для полного остывания.

МИНДАЛЬНО-АНИСОВЫЕ БИСКОТТИ



НА 18 ШТУК

2/3 стакана несладкого растительного молока

2 ст. л. молотых семян льна

3/4 стакана сухого подсластителя (см. стр. 13)

1/4 стакана несладкого яблочного пюре

1/4 стакана густого миндального масла

1/2 ч. л. натурального ванильного экстракта

1/2 ч. л. миндального экстракта

1 2/3 стакана цельнозерновой пшеничной муки

2 ст. л. кукурузного крахмала

2 ч. л. разрыхлителя теста

2 ч. л. семян аниса

1/2 ч. л. соли

1 стакан очищенного миндаля

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Застелите большой противень бумагой или силиконовым ковриком для выпечки.
2. В большой миске с помощью вилки энергично смешайте растительное молоко с молотым льняным семенем до появления пены. Вмешайте подсластитель, яблочное пюре, миндальное масло, ванильный и миндальный экстракт.
3. Просейте в приготовленную смесь муку, крахмал и разрыхлитель, добавьте семена аниса и соль, перемешайте до однородности. Вмешайте миндаль руками, так как тесто должно получиться довольно плотным.
4. На подготовленном противне разложите тесто в виде прямоугольника размером примерно 30 см × 8—10 см. Выпекайте 26—28 минут, или до момента, когда печенье слегка поднимется и станет золотистым. Достаньте противень из духовки и дайте печенье остыть в течение 30 минут.
5. Доведите температуру в духовке до 190 °С. Тяжелым и очень острым ножом нарежьте батончик бискотти на ломтики толщиной 1 см. Лучше это делать одним сильным движением ножа вниз; не «пилите» печенье, оно может раскрошиться. Разложите ломтики на противне и запекайте 10—12 минут, один раз перевернув их в середине процесса. Дайте немного остыть, затем перенесите на решетку для полного остывания.

ЧАЙНЫЕ СКОНЫ

ЭТИ СКОНЫ просто идеально подойдут к любому чайному столу! Намажьте их тонким слоем варенья или используйте один из предложенных ниже вариантов.

НА 12 ШТУК

$\frac{2}{3}$ стакана несладкого растительного молока

1 ч. л. яблочного уксуса

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

3 стакана овсяной муки

2 ч. л. разрыхлителя теста

$\frac{1}{2}$ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

$\frac{1}{2}$ ч. л. соли

$\frac{1}{2}$ стакана несладкого яблочного пюре

$\frac{1}{3}$ стакана густого миндального масла

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Застелите большой противень бумагой или силиконовым ковриком для выпечки.
2. В стеклянной мерной емкости перемешайте растительное молоко с уксусом. Отставьте на несколько минут, чтобы оно свернулось, затем влейте ванильный экстракт.
3. Просейте в миску овсяную муку, разрыхлитель, подсластитель и соль.
4. В маленькой миске смешайте вилкой яблочное пюре и миндальное масло, с помощью той же вилки вмешайте яблочную смесь в мучную, чтобы образовалась неоднородная масса в виде крошек. Влейте молочную смесь и перемешайте, чтобы жидкость распределилась равномерно. Не месите слишком долго, тесто не должно быть однородным.
5. Используя мерную емкость объемом $\frac{1}{4}$ стакана (или ложку для мороженого), набирайте порции теста и выкладывайте их на противень. Слегка сбрызните сверху водой. Выпекайте 20—24 минуты, до момента, когда кончик ножа при прокалывании центра печенья не будет выходить сухим.
6. Дайте сконам несколько минут остыть на противне, затем перенесите на решетку для полного остывания.

ВАРИАНТЫ

► **ДЛЯ СКОНОВ С ЯГОДАМИ:** непосредственно перед выкладыванием теста на противень вмешайте в него 1 стакан свежей голубики или малины.

► **ДЛЯ СКОНОВ С ШОКОЛАДНЫМИ ЧИПСАМИ:** непосредственно перед выкладыванием теста на противень вмешайте в него $\frac{1}{2}$ стакана шоколадных чипсов (специальных, для выпечки).

► **ДЛЯ СКОНОВ С КОРИЦЕЙ:** в отдельной миске смешайте 2 ст. л. подсластителя и 1 ч. л. молотой корицы. Посыпьте сконы сверху перед выпеканием.

► **ДЛЯ МИНДАЛЬНЫХ СКОНОВ:** добавьте $\frac{1}{2}$ ч. л. миндального экстракта в молоко, а непосредственно перед выкладыванием теста на противень вмешайте в него $\frac{1}{2}$ стакана очищенного миндаля.



КРЕКЕРЫ «ГРЭМ»

ЭТО ХРУСТЯЩИЕ КРЕКЕРЫ с потрясающе вкусной сладкой коричной посыпкой. Подайте их с мягкой шоколадной глазурью (стр. 273) или со взбитым ванильным кремом (стр. 284) — получится просто праздничное сочетание.



НА 12 ШТУК

1½ стакана муки из спелты (полбы) + еще немного для подпыла

¼ стакана + 1 ст. л. сухого подсластителя (см. стр. 26)

½ ч. л. разрыхлителя теста

1 ч. л. молотой корицы

½ ч. л. соли

¼ стакана несладкого яблочного пюре

2 ст. л. патоки

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

¼ стакана несладкого растительного молока

1 ст. л. молотых семян льна

1. Разогрейте духовку до 175 °C.
2. В большой миске соедините муку, подсластитель, разрыхлитель, ½ ч. л. корицы и соль. В середине смеси сделайте углубление, влейте в него яблочное пюре, патоку и ванильный экстракт. Хорошо перемешайте вилкой до однородной консистенции.
3. В большой мерной емкости смешайте растительное молоко и молотое льняное семя. Влейте смесь в тесто и перемешайте. Руками вымесите гладкое тесто; добавьте еще 1 ст. л. молока или воды, если необходимо. Консистенция теста должна быть такой, чтобы из него можно было скатать мягкий шар.
4. Застелите рабочую поверхность бумагой или силиконовым ковриком для выпечки. Поместите тесто на противень и сформируйте в виде прямоугольника. Слегка подпылите мукой. С помощью скалки раскатайте тесто в пласт размером около 25×35 см. Толщина пласта будет около 5 мм.
5. Острым ножом нарежьте тесто на 12 крекеров. Переместите бумагу или коврик с нарезанным тестом на противень.
6. Соедините оставшийся подсластитель с ½ ч. л. корицы и посыпьте крекеры сверху. Наколите каждый крекер вилкой по 4 раза в 2 линии, не прокалывая насквозь. Выпекайте 10—12 минут.
7. Достаньте крекеры из духовки и дайте остыть на противне 5 минут, затем переложите на решетку для полного остывания.

БАТОНЧИКИ-ГРАНОЛА С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

ЭТО КЛАССИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ — яблоко и корица, с ним вы никогда не промахнетесь! Такой батончик вы можете взять с собой для быстрого перекуса или разломать в миске и залить растительным молоком — это будет великолепный полезный и вкусный завтрак.



НА 8 ШТУК

½ стакана масла из орехов кешью

¼ стакана натурального кленового сиропа

¼ стакана сиропа из коричневого риса

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

2 стакана овсяных хлопьев (обычных, не быстрого приготовления)

1 стакан мелко нарезанных сушеных яблок

½ ч. л. соли

1 ч. л. молотой корицы

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Положите в форму для запекания (20×20 см) лист бумаги для выпечки (25×25 см).
2. В маленькой кастрюльке или ковшике смешайте масло из орехов кешью, кленовый и рисовый сироп. Слегка прогрейте смесь на слабом огне, перемешивая вилкой, до однородности, не перегревая.
3. Снимите смесь с огня и дайте остыть до теплого состояния. Вмешайте ванильный экстракт, добавьте овсяные хлопья, яблоки, соль и корицу. Хорошо перемешайте.
4. Смочите руки водой и выложите смесь в форму. К сухим рукам она будет прилипать! Плотнотрамбуйте смесь в форме. Запекайте 18 минут, или пока края гранолы не станут золотистого цвета.
5. Достаньте форму из духовки и дайте граноле остыть в течение 10 минут. Выньте гранолу из формы, взяв бумагу за углы. Переложите на решетку для полного остывания (бумагу пока не удаляйте).
6. С помощью ножа с длинным лезвием разрежьте гранолу на 8 прямоугольных батончиков. Лучше делать это одним сильным движением вниз, а не пилящим — в последнем случае батончики могут развалиться. Разрезать лучше так: вдоль пополам одним движением, затем сделать по 3 поперечных разреза.
7. Храните батончики в плотно закрывающемся контейнере при комнатной температуре.

БАТОНЧИКИ-ГРАНОЛА С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ

АХ, ОНИ ТАКИЕ ВКУСНЫЕ, и их так просто готовить! Хрустящие, запеченные, масляные, просто восхитительные, с легкой ноткой корицы — эти батончики необходимо взять с собой для перекуса на работе. Согласно рецепту, нужно использовать однородное густое арахисовое масло, но вы можете выбрать масло с кусочками орехов — так вы добавите батончикам еще больше вкуса.



НА 8 ШТУК

½ стакана густого арахисового масла

¼ стакана натурального кленового сиропа

¼ стакана сиропа из коричневого риса

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

2 стакана овсяных хлопьев (обычных, не быстрого приготовления)

½ ч. л. соли

1 ч. л. молотой корицы

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в форму для запекания (20×20 см) квадрат бумаги для выпечки (25×25 см).
2. В маленькой кастрюльке или ковшике смешайте арахисовое масло, кленовый и рисовый сироп. Слегка прогрейте смесь на слабом огне, перемешивая вилкой, до однородности, не перегревая.
3. Снимите смесь с огня и дайте остыть до теплого состояния. Вмешайте ванильный экстракт, добавьте овсяные хлопья, соль и корицу. Хорошо перемешайте.
4. Смочите руки водой и выложите смесь в форму. Плотно утрамбуйте смесь в форме. Запекайте 18 минут, или пока края гранолы не станут золотистого цвета.
5. Достаньте форму из духовки и дайте граноле остыть в течение 10 минут. Выньте гранолу из формы, взяв бумагу за углы. Переложите на решетку для полного остывания (бумагу пока не удаляйте).
6. С помощью ножа с длинным лезвием разрежьте гранолу на 8 прямоугольных батончиков. Лучше делать это одним сильным движением вниз, а не пилящим — в последнем случае батончики могут развалиться. Разрезать лучше так: вдоль пополам одним движением, затем сделать по 3 поперечных разреза.
7. Храните батончики в плотно закрывающемся контейнере при комнатной температуре.

КВАДРАТИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ИНЖИРА И КУРАГИ



НАЧИНКА ИЗ ИНЖИРА И КУРАГИ, заключенная в слои мягкого безглютенового теста, получается очень вкусной, к тому же этот вариант классического инжирного печенья (но в увеличенном размере) эффектно смотрится при подаче.



НА 16 ШТУК

ДЛЯ НАЧИНКИ

230 г (около 1½ стакана) несульфированной кураги, крупно нарезанной
(см. стр. 22 для информации о сульфитах и двуокиси серы)

230 г (около 1½ стакана) сушеного инжира, крупно нарезанного

¼ стакана натурального кленового сиропа

2 ч. л. мелко натертой апельсиновой цедры

¼ ч. л. натертого имбиря

ДЛЯ ТЕСТА

2 ст. л. молотых семян льна

¼ стакана несладкого растительного молока

¼ стакана несладкого яблочного пюре

¼ стакана густого миндального масла

⅓ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

2 ч. л. натурального ванильного экстракта

1 стакан овсяной муки

¾ стакана муки из сорго

½ ч. л. разрыхлителя теста

½ ч. л. пищевой соды

½ ч. л. соли

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в форму для запекания (20×20 см) лист бумаги для выпечки (25×25 см) или силиконовый коврик для выпечки (20×20 см).

ГОТОВИМ НАЧИНКУ

2. В большом сотейнике соедините ⅔ стакана воды с курагой, инжиром, кленовым сиропом, апельсиновой цедрой и тертым имбирем. Доведите до кипения на среднем огне, убавьте огонь и варите до мягкости сухофруктов (около 15 минут), все время помешивая лопаткой. Снимите с огня и пюрируйте погружным блендером или с осторожностью в стационарном блендере. Отставьте начинку.

ГОТОВИМ ТЕСТО

3. В большой миске смешайте льняное семя, растительное молоко, яблочное пюре, миндальное масло и подсластитель. Вымесите смесь вилкой, добавив ванильный экстракт.
4. Всыпьте овсяную муку и муку из сорго, разрыхлитель, соду и соль. Хорошо перемешайте, а затем вымешивайте тесто руками в течение нескольких минут, чтобы оно стало гладким; при необходимости добавив немного растительного молока. Скатайте из теста два шара.

ГОТОВИМ КВАДРАТИКИ

5. Выложите шар теста в форму и разомните руками в ровный пласт. Распределите начинку по поверхности пласта, разровняйте лопаткой.
6. Раскатайте другой шар теста в квадрат размером с форму и выложите поверх начинки.
7. Выпекайте 22—24 минуты. Поверхность пирога должна стать плотной, светло-золотистого цвета.
8. Достаньте форму из духовки и остудите на решетке. Остывший пирог разрежьте на 16 квадратов.

МАЛИНОВО-ТРЮФЕЛЬНЫЕ БРАУНИ



ЭТИ АППЕТИТНЫЕ, СОЧНЫЕ брауни просто тают во рту! Замороженная малина подходит для их приготовления даже лучше, чем свежая, так как тесто довольно плотное и в него легче вмешивать твердые ягоды.

Готовые брауни сразу после выпечки довольно липкие, но не волнуйтесь — именно такими они и должны быть! После того как они остынут, они станут плотными и немного вязкими внутри. Дайте им полностью остыть перед подачей, а лучше уберите на пару часов в холодильник.

НА 12 ШТУК

- 115 г несладкого шоколада, нарубленного
- ½ стакана малинового варенья или джема
- ½ стакана сухого подсластителя (см. стр. 13)
- ½ стакана несладкого яблочного пюре
- 2 ч. л. натурального ванильного экстракта
- ½ ч. л. миндального экстракта
- 1½ стакана цельнозерновой муки
- ¼ стакана несладкого какао-порошка
- ¼ ч. л. разрыхлителя теста
- ½ ч. л. пищевой соды
- ¼ ч. л. соли
- 1 стакан малины, замороженной или свежей

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в форму для запекания (20×20 см) лист бумаги для выпечки (25×25 см) или силиконовый коврик для выпечки (20×20 см).
2. Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновке. Отставьте.
3. В большой миске энергично перемешайте варенье, подсластитель и яблочное пюре. Вмешайте ванильный экстракт и растопленный шоколад.
4. Просейте в приготовленную смесь муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль. Очень хорошо вымесите, чтобы получилось гладкое плотное тесто. Вмешайте в него малину.
5. Выложите тесто в подготовленную форму и разровняйте его. Это будет непросто, поскольку тесто очень плотное, так что придется поработать руками.
6. Выпекайте 16—18 минут. Достаньте из духовки и дайте полностью остыть. Вкус брауни будет особенно ярким и насыщенным, если выдержать их перед подачей несколько часов в холодильнике. Нарежьте на квадратики и подавайте.

БРАУНИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

НУЖДАЕТЕСЬ В ПОРЦИИ ШОКОЛАДА, чтобы зарядиться энергией на целый день? Эти брауни подойдут лучше всего! Консистенция брауни будет мягкой и вязкой, если держать их в духовке 17 минут, и более плотной, если 20 минут. Все жидкие ингредиенты должны быть очень горячими, когда вы будете вводить их в тесто, поэтому разогрейте их в микроволновке или доведите почти до кипения на плите.

НА 12 ШТУК

85 г мягкого тофу, жидкость слить

1/3 стакана чернослива без косточек

1/2 стакана растительного молока, очень горячего, но не кипящего

3/4 стакана натурального кленового сиропа

1/2 стакана + 2 ст. л. несладкого какао-порошка

3/4 стакана воды, очень горячей, но не кипящей

2 ч. л. натурального ванильного экстракта

1 стакан цельнозерновой муки

1/2 ч. л. пищевой соды

1/2 ч. л. соли

1/2 стакана грецких орехов, крупно нарубленных

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в форму для запекания (20×20 см) лист бумаги для выпечки (25 см) или силиконовый коврик для выпечки (20×20 см).
2. Измельчите тофу в блендере. Добавьте чернослив, влейте горячее растительное молоко и пюрируйте в течение 30 секунд. Добавьте кленовый сироп и взбивайте до однородной консистенции. Если останутся небольшие кусочки чернослива — не страшно, главное, чтобы тофу был полностью измельчен. Счистите мягкой лопаткой смесь со стенок блендера, чтобы убедиться, что все ингредиенты соединились.
3. Просейте какао-порошок в миску. Влейте горячую воду и перемешайте вилкой до растворения какао — смесь будет выглядеть как густой шоколадный соус.
4. Влейте в миску с какао приготовленную смесь на основе тофу, перемешайте. Добавьте ванильный экстракт.
5. Просейте в смесь половину муки, добавьте соду и соль. Хорошо вымесите. Вмешайте оставшуюся муку и грецкие орехи.
6. Выложите тесто в подготовленную форму и слегка разровняйте его. Не старайтесь заполнить тестом углы формы — при выпечке оно растечется.
7. Выпекайте 17—20 минут. Поверхность должна стать твердой на ощупь.
8. Достаньте форму из духовки и остужайте в течение часа минимум 20 минут. Разрежьте брауни на 12 квадратов и подавайте.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

В ЭТОМ ПИРОГЕ классические ароматы моркови, ананаса и кокоса сочетаются с пряным запахом специй. Такой пирог никогда не выйдет из моды! Он влажный и необыкновенно вкусный сам по себе, но если вы подадите его с ломтиками сочного ананаса сверху и/или дополните взбитым ванильным кремом (стр. 284), получится просто потрясающее блюдо.

НА 9 ПОРЦИЙ

$\frac{3}{4}$ стакана натурального кленового сиропа

230 г консервированного измельченного ананаса, жидкость слить

$\frac{1}{3}$ стакана несладкого яблочного пюре

1 ст. л. молотых семян льна

$1\frac{1}{3}$ стакана муки из спельты (полбы)

$2\frac{1}{4}$ ч. л. разрыхлителя теста

$\frac{3}{4}$ ч. л. пищевой соды

$\frac{1}{2}$ ч. л. соли

$1\frac{1}{2}$ ч. л. молотой корицы

$\frac{1}{2}$ ч. л. тертого мускатного ореха

$\frac{1}{2}$ ч. л. молотого имбиря

$\frac{1}{4}$ ч. л. молотого душистого перца

3 средней величины моркови, очищенные и натерые (около $1\frac{1}{2}$ стакана)

$\frac{3}{4}$ стакана светлого изюма без косточек

$\frac{1}{2}$ стакана несладкой кокосовой стружки

1 порция взбитого ванильного крема (стр. 284), по желанию

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Подготовьте форму для запекания (с антипригарным покрытием или силиконовую) размером 20×20 см.
2. В большой миске энергично взбейте кленовый сироп, кусочки ананаса, яблочное пюре и льняное семя.
3. Просейте во взбитую смесь муку из спельты, разрыхлитель, соду, соль, корицу, мускатный орех, имбирь и душистый перец. Хорошо перемешайте. Вмешайте натертую морковь, изюм и кокосую стружку.
4. Выложите тесто в форму. Выпекайте 28—30 минут, или до момента, когда при прокалывании пирога в центре зубочистка выходит сухой.
5. Достаньте пирог из духовки и остужайте в течение 30 минут. Переложите пирог на решетку для остывания, дайте полностью остыть. Если хотите, покройте пирог взбитым ванильным кремом (стр. 284), но можно обойтись и без него.

КАПКЕЙКИ «ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД»

НАСЫЩЕННЫЕ ВКУСОМ и изысканные шоколадные капкейки — этим все сказано! Глазурь, приготовленная с использованием фиников, удивляет мягкостью текстуры. Вы можете дополнительно украсить каждый капкейк фиником, чтобы десерт смотрелся интереснее.



НА 12 ШТУК

55 г несладкого шоколада

1 стакан несладкого растительного молока

1 ч. л. яблочного уксуса

$\frac{2}{3}$ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

$\frac{1}{4}$ стакана несладкого яблочного пюре

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

1 стакан цельнозерновой пшеничной муки или муки из спельты (полбы)

$\frac{1}{3}$ стакана какао-порошка без добавления сахара

$\frac{3}{4}$ ч. л. пищевой соды

$\frac{1}{2}$ ч. л. разрыхлителя теста

$\frac{1}{4}$ ч. л. соли

1 порция мягкой шоколадной глазури (стр. 273)

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в противень для маффинов силиконовые прокладки или используйте противень с антипригарным покрытием (или силиконовую форму) с 12 углублениями.
2. Растопите шоколад в небольшой миске, на пару или в микроволновке. Отставьте.
3. В большой миске перемешайте растительное молоко и уксус. Дайте постоять несколько минут, чтобы оно свернулось. Вмешайте подсластитель, яблочное пюре, ванильный экстракт и растопленный шоколад.
4. В отдельную миску просейте муку, какао-порошок, соду, разрыхлитель и соль. Всыпьте эту смесь в смесь жидких ингредиентов двумя порциями, размешав первую до однородной консистенции. Взбивайте тесто, пока не появятся крупные пузыри.
5. Выложите тесто в каждое углубление противня, заполняя его на $\frac{3}{4}$ объема. Выпекайте 18—20 минут, или пока при прокалывании зубочисткой центра маффина она не будет выходить сухой.
6. Достаньте форму из духовки и дайте постоять 20 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям каждого маффина, чтобы он легко вышел из формы. Дайте капкейкам полностью остыть, прежде чем покрывать их мягкой шоколадной глазурью.

МЯГКАЯ ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

ЭТА ГЛАЗУРЬ отлично подходит для капкейков «Двойной шоколад» (стр. 272), но, однажды попробовав ее и оценив волшебный вкус, вы найдете множество способов, как еще ее можно использовать.

НА 1 СТАКАН

1 стакан кипящей воды

1/3 стакана какао-порошка без добавления сахара

1 1/2 стакана сушеных фиников без косточек, без жестких плодоножек

1 ст. л. сиропа из коричневого риса

щепотка соли

1/2 ч. л. натурального ванильного экстракта

1. Влейте в блендер кипящую воду, всыпьте какао-порошок, взбивайте на высокой скорости около 30 секунд, или до полного его растворения. Мягкой лопаткой счистите смесь со стенок блендера (будьте осторожны, чтобы не обжечься паром).
2. Добавьте в блендер финики, рисовый сироп и соль. Взбейте до однородной консистенции, время от времени останавливая мотор и счищая лопаткой смесь со стенок блендера. Влейте ванильный экстракт и снова хорошо взбейте.
3. Переложите глазурь в плотно закрывающийся контейнер. Дайте полностью остыть (минимум 3 часа), до плотной консистенции, чтобы ее можно было намазывать.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Намазывайте охлажденные капкейки обратной стороной ложки или небольшой лопаткой. Вы также можете выдавливать глазурь с помощью кондитерского мешка с металлической насадкой.

ИМБИРНО-ПЕРСИКОВЫЕ МАФФИНЫ

СОЕДИНЕНИЕ ИМБИРЯ и персиков придает блюду безупречный вкус — убедитесь в этом, приготовив маффины по предлагаемому рецепту. Тесто должно быть плотным, поэтому можете наполнять им каждую формочку доверху — в результате вы получите большие и красивые маффины.

НА 12 ШТУК

1 стакан несладкого растительного молока

1 ст. л. молотых семян льна

1 ч. л. яблочного уксуса

2¼ стакана муки из спельты

¾ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

1 ст. л. разрыхлителя теста

⅓ ч. л. соли

2 ч. л. молотого имбиря

1 ч. л. молотой корицы

¾ стакана несладкого яблочного пюре

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

4 средней величины персика, очищенных, без косточек, нарезанных кусочками толщиной 5 мм (около 2 стаканов)

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в противень для маффинов силиконовые прокладки или используйте противень с антипригарным покрытием (или силиконовую форму) с 12 углублениями.
2. В большой мерной емкости энергично перемешайте с помощью вилки растительное молоко, льняное семя и уксус. Перемешивайте около минуты, до появления пены. Отставьте.
3. Просейте в миску муку, подсластитель, разрыхлитель, соль, имбирь и корицу. Сделайте углубление в сухой смеси. Выложите в него яблочное пюре и влейте ванильный экстракт. Влейте молочную смесь и перемешайте, чтобы жидкость равномерно распределилась. Не месите слишком долго (полной однородности не требуется). Вмешайте персики.
4. Доверху заполните тестом формочки для маффинов. Выпекайте 24—27 минут, или пока при прокалывании зубочисткой центра маффина она не будет выходить сухой.
5. Достаньте форму из духовки и дайте постоять 20 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям каждого маффина, чтобы он легко вышел из формы.

ОВСЯНО-ЯГОДНЫЕ МАФФИНЫ С ЙОГУРТОМ

ЕЩЕ ОДИН ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ вариант маффинов! В этом рецепте используется безглютеновая овсяная мука. Соевый йогурт придает маффинам восхитительно мягкую текстуру.



НА 12 ШТУК

2¼ стакана овсяной муки

1 ст. л. разрыхлителя теста

¾ ч. л. соли

½ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

⅔ стакана несладкого растительного молока

½ стакана несладкого яблочного пюре

½ стакана несладкого соевого йогурта без добавок

2 ч. л. натурального ванильного экстракта

1¼ стакана ягод (таких, как голубика, малина, ежевика), разрезанных пополам

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в противень для маффинов силиконовые прокладки или используйте противень с антипригарным покрытием (или силиконовую форму) с 12 углублениями.
2. Просейте в миску муку, разрыхлитель, соль и подсластитель. Сделайте углубление в сухой смеси. Влейте в него растительное молоко, яблочное пюре, йогурт и ванильный экстракт. Перемешайте, чтобы жидкость распределилась равномерно. Не месите слишком долго (полной однородности не требуется). Вмешайте ягоды.
3. Выложите тесто в каждое углубление противня, заполняя их на ¾ объема. Выпекайте 22—26 минут, или до момента, пока при прокалывании кончиком ножа маффина в центре нож не будет выходить сухим.
4. Достаньте форму из духовки и дайте постоять 20 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям каждого маффина, чтобы он легко вышел из формы.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ МАФФИНЫ С ЯГОДАМИ

ИДЕАЛЬНЫЙ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ завтрак — это маффины из цельнозерновой муки с ягодами. Если возможно, используйте дикорастущие ягоды — они мельче, ярче по вкусу и не делают маффины слишком мокрыми внутри. Если же вы используете крупные ягоды, такие как ежевика, разрежьте их пополам. Если вы вмешиваете в тесто замороженные ягоды, выпекайте маффины 26 минут, а если свежие — достаточно 22 минут. В любом случае после 22-й минуты начинайте проверять готовность маффинов, чтобы не передержать их в духовке.



НА 12 ШТУК

$\frac{2}{3}$ стакана несладкого растительного молока

1 ст. л. молотых семян льна

1 ч. л. яблочного уксуса

2 стакана цельнозерновой пшеничной муки

2 ч. л. разрыхлителя теста

$\frac{1}{4}$ ч. л. пищевой соды

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

$\frac{1}{2}$ стакана несладкого яблочного пюре

$\frac{1}{2}$ стакана натурального кленового сиропа

$1\frac{1}{2}$ ч. л. натурального ванильного экстракта

1 стакан ягод

276

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в противень для маффинов силиконовые прокладки или используйте противень с антипригарным покрытием (или силиконовую форму) с 12 углублениями.
2. В большой мерной емкости энергично перемешайте с помощью вилки растительное молоко, льняное семя и уксус. Перемешивайте около минуты, до появления пены. Отставьте.
3. Просейте в миску муку, разрыхлитель, соду и соль. Сделайте углубление в сухой смеси. Выложите в него яблочное пюре, влейте кленовый сироп и ванильный экстракт. Влейте молочную смесь и перемешайте, чтобы жидкость распределилась равномерно. Не месите слишком долго (полной однородности не требуется). Вмешайте ягоды.
4. Доверху заполните тестом формочки для маффинов. Выпекайте 22—26 минут, или пока при прокалывании кончиком ножа маффина в центре нож не будет выходить сухим.
5. Достаньте форму из духовки и дайте постоять 20 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям каждого маффина, чтобы он легко вышел из формы.

МАФФИНЫ С БАНАНАМИ И КИНОА

КИНОА придает необычную и интересную текстуру банановым маффинам. Эта крупа богата белком, следовательно, такие маффины — отличное решение для насыщающего и заряжающего энергией завтрака.



НА 12 ШТУК

2 стакана муки из спелты

2 ч. л. разрыхлителя теста

½ ч. л. пищевой соды

¾ ч. л. соли

½ ч. л. молотой корицы

½ стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

1 стакан бананового пюре (из 2 больших бананов, очищенных)

⅓ стакана несладкого яблочного пюре

¼ стакана несладкого растительного молока

2 ч. л. натурального ванильного экстракта

1 стакан сваренной крупы киноа (см. стр. 19), жидкость слить и промыть под холодной водой до остывания

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Выложите в противень для маффинов силиконовые прокладки или используйте противень с антипригарным покрытием (или силиконовую форму) с 12 углублениями.
2. Просейте в миску муку, разрыхлитель, соду, соль, корицу и подсластитель. Сделайте углубление в сухой смеси. Выложите в него банановое и яблочное пюре, влейте растительное молоко и ванильный экстракт. Перемешайте, чтобы жидкость распределилась равномерно. Не месите слишком долго (полной однородности не требуется). Вмешайте киноа.
3. Выложите тесто в каждое углубление противня, заполняя его целиком, доверху. Выпекайте 22—24 минуты, или пока при прокалывании кончиком ножа маффина в центре нож не будет выходить сухим.
4. Достаньте форму из духовки и дайте постоять 20 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям каждого маффина, чтобы он легко вышел из формы.

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ «ЛУЧШЕ, ЧЕМ У МАМЫ»

ВОЗМОЖНО, в арсенале вашей мамы есть рецепт бананового хлеба, в состав которого входят 2 пачки сливочного масла и 7 яиц. Ну что же, предложите ей приготовить хлеб по новому, полезному рецепту! Потрясающий вкус хлеба, где банан чувствуется во всем своем насыщенном великолепии. Такие нехитрые ингредиенты и такой впечатляющий результат! Для этого хлеба вам понадобятся 2 или 3 спелых банана, в зависимости от их размера. И, конечно, вы можете добавить какие-то привычные вам ингредиенты по своему усмотрению: стакан грецких орехов или орехов пекан, полстакана несладких шоколадных чипсов для выпечки или стакан ягод.



НА 1 ХЛЕБ РАЗМЕРОМ 20×10 CM

2 стакана цельнозерновой пшеничной муки

$\frac{3}{4}$ ч. л. пищевой соды

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

1 стакан бананового пюре

$\frac{1}{2}$ стакана натурального кленового сиропа

$\frac{1}{3}$ стакана несладкого яблочного пюре

$\frac{1}{4}$ стакана несладкого растительного молока

$1\frac{1}{2}$ ч. л. натурального ванильного экстракта

1. Разогрейте духовку до 175 °C. Подготовьте форму для выпечки размером 20×10 см, силиконовую или с антипригарным покрытием.
2. В большую миску просейте муку с содой и солью.
3. В отдельной миске соедините банановое пюре с кленовым сиропом, яблочным пюре, растительным молоком и ванильным экстрактом.
4. Сделайте углубление в сухой смеси. Влейте в него жидкую смесь. Перемешайте, чтобы жидкость распределилась равномерно.
5. Выложите тесто в форму, не стараясь распределить его ровно по всем углам — тесто выровняется при выпечке. Выпекайте 55—60 минут. Готовность хлеба трудно проверить с помощью ножа или деревянной палочки, так как бананы придают тесту влажность, поэтому ориентируйтесь по краям хлеба — они должны стать золотисто-коричневыми и отходить от стенок формы.
6. Дайте хлебу остыть минимум 30 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям хлеба, чтобы он легко вышел из формы. Выложите хлеб на решетку для остывания. Убедитесь, что хлеб полностью остыл, прежде чем его нарезать.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ С ЦУКИНИ

В ЭТОМ РЕЦЕПТЕ хлеба есть секретный ингредиент — нет, это не цукини! Авокадо придает хлебу удивительную текстуру. Добавление корицы и других пряностей делает вкус теплым, домашним и как будто приглашающим устроить перерыв и перекусить после обеда. Для натирания цукини используйте крупную терку.

НА 1 ХЛЕБ РАЗМЕРОМ 20×10 CM

- 1/3 стакана несладкого растительного молока**
- 1 авокадо, без косточки, мякоть размять в пюре**
- 1 ст. л. молотых семян льна**
- 1/2 стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)**
- 2 ч. л. натурального ванильного экстракта**
- 1 ч. л. лимонной цедры**
- 1 1/2 стакана муки из спельты**
- 1/2 ч. л. пищевой соды**
- 1/2 ч. л. разрыхлителя теста**
- 1/2 ч. л. соли**
- 1 1/2 ч. л. молотой корицы**
- 1/4 ч. л. молотого душистого перца**
- 1 стакан натертого цукини (1 средней величины кабачок)**
- 1/2 стакана рубленых грецких орехов (по желанию)**
- 1/2 стакана изюма (по желанию)**

- 1.** Разогрейте духовку до 175 °C. Подготовьте форму для выпечки размером 20×10 см, силиконовую или с антипригарным покрытием.
- 2.** В большую миску влейте растительное молоко, добавьте пюре из авокадо, льняное семя и подсластитель. С помощью электрического миксера взбейте смесь до однородной кремовой консистенции. В конце вмешайте ванильный экстракт и лимонную цедру.
- 3.** В приготовленную массу просейте муку с содой, разрыхлителем, солью, корицей и душистым перцем. Хорошо вымесите до однородной консистенции.
- 4.** Вмешайте цукини, а также орехи и изюм (если используете). Поместите приготовленное тесто в форму. Выпекайте хлеб 60—70 минут, или пока его поверхность не станет твердой на ощупь, а края отойдут от формы.
- 5.** Остужайте хлеб в течение как минимум 30 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям хлеба, чтобы он легко вышел из формы. Выложите хлеб на решетку для остывания. Убедитесь, что хлеб полностью остыл, прежде чем его нарезать.

ШОКОЛАДНО-ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ



ЭТОТ ХЛЕБ плотный, шоколадный и влажный, наполненный чудесным вкусом тыквы и ароматом осенних специй. Я обычно добавляю в него немного шоколадных чипсов для выпечки, вы тоже можете разнообразить его за счет разных вкусных добавок, например орехов пекан или грецких орехов.

НА 1 ХЛЕБ РАЗМЕРОМ 20×10 CM

- ¼ стакана несладкого яблочного пюре
- ⅓ стакана несладкого какао-порошка
- 1½ стакана обычной муки
- ½ ч. л. молотой корицы
- ¼ ч. л. тертого мускатного ореха
- ¼ ч. л. молотого имбиря
- ⅛ ч. л. молотой гвоздики
- ¾ ч. л. пищевой соды
- ¾ ч. л. соли
- ⅓ стакана + 2 ст. л. кипящей воды
- 1 стакан тыквенного пюре (примерно ½ 400-граммовой банки)
- 1 стакан сухого подсластителя (см. стр. 26)
- 3 ст. л. густого миндального масла, комнатной температуры
- 1 ч. л. натурального ванильного экстракта
- ½ стакана шоколадных чипсов для выпечки

1. Разогрейте духовку до 175 °C. Подготовьте форму для выпечки размером 20×10 см, силиконовую или с антипригарным покрытием. Одновременно доведите до кипения воду в чайнике (не имеет значения ее количество).
2. В большой миске соедините яблочное пюре и какао-порошок. В другую миску просейте муку с корицей, мускатным орехом, имбирем, гвоздикой, содой и солью.
3. Отмерьте ⅓ стакана кипящей воды и вылейте в миску с шоколадной смесью. Быстро перемешайте, чтобы получился однородный шоколадный соус. Добавьте тыквенное пюре, подсластитель, миндальное масло и ванильный экстракт, хорошо перемешайте.
4. Всыпьте примерно половину сухой мучной смеси в шоколадную смесь и аккуратно перемешайте, затем отмерьте 1 ст. л. кипящей воды, влейте в смесь и вновь перемешайте. Всыпьте оставшуюся муку со специями, влейте еще 1 ст. л. кипящей воды и мешайте до однородности (но не чересчур долго). В конце замесите в тесто шоколадные чипсы.
5. Выложите тесто в форму и выровняйте поверхность лопаткой.
6. Выпекайте 55—60 минут. Проколите хлеб узким ножом в середине, чтобы проверить его готовность. Из-за шоколадных чипсов внутри он может быть немного влажным, но нож из пропеченного хлеба выходит почти полностью чистый.
7. Достаньте хлеб из духовки и остужайте в течение 10 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям хлеба, чтобы он легко вышел из формы. Выложите хлеб на решетку для остывания. Вкуснее всего подавать этот хлеб еще немного теплым. Нарежьте его на ломтики и наслаждайтесь!



НА ЗАМЕТКУ

► Трюк с добавлением кипятка при приготовлении теста может показаться вам странным, и вы вправе спросить — зачем использовать именно кипящую воду? Ответ прост: я точно не знаю. В смысле, я знаю, что всегда так поступаю, но точно не уверена, как это работает. Я узнала про этот метод из фундаментальной книги Нигеллы Лоусон «Как быть

богиней на кухне», где она приводит его в рецепте шоколадного кекса, и с тех пор я всегда использую данный кулинарный прием. Я пыталась исключить этот шаг из процесса приготовления теста, думая, что он необязателен, в итоге у меня получался хлеб не с такой хрустящей корочкой, и поднимался он гораздо хуже. Поэтому я перестала сопротивляться и навсегда включила этот прием в свой кулинарный арсенал. Попробуйте и вы, и у вас всегда будет получаться идеальный шоколадно-тыквенный хлеб.

ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

ПО СУТИ, ЭТО ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ, но в форме хлеба! Мне нравится готовить его без изюма и грецких орехов, но вы при желании можете их добавить.



НА 1 ХЛЕБ РАЗМЕРОМ 20×10 СМ

- 2 стакана цельнозерновой пшеничной муки
- 1 ч. л. пищевой соды
- 2 ч. л. разрыхлителя теста
- 2 ч. л. молотой корицы
- ½ ч. л. молотого имбиря
- ¼ ч. л. молотого душистого перца
- ⅛ ч. л. молотой гвоздики
- 1 банка (400 г) тыквенного пюре
- ½ стакана натурального кленового сиропа
- ⅓ стакана несладкого яблочного пюре
- 1 ч. л. натурального ванильного экстракта
- ½ стакана рубленых грецких орехов (по желанию)
- ½ стакана изюма (по желанию)

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Подготовьте форму для выпечки размером 20×10 см, силиконовую или с антипригарным покрытием.
2. В большую миску просейте муку с содой, разрыхлителем, корицей, имбирем, душистым перцем и гвоздикой.
3. В отдельной миске энергично перемешайте тыквенное пюре, кленовый сироп, яблочное пюре и ванильный экстракт.
4. Влейте в смесь сухих ингредиентов жидкую смесь. Перемешайте, чтобы жидкость распределилась равномерно (тесто должно получиться довольно плотным). Вмешайте орехи и изюм (если их используете).
5. Выложите тесто в форму, не стараясь распределить его ровно по всем углам — тесто выровняется при выпечке. Выпекайте 50—60 минут, или до момента, пока при прокалывании кончиком ножа хлеба в центре нож не будет выходить сухим.
6. Достаньте хлеб из духовки и остужайте как минимум 30 минут, затем осторожно острым ножом проведите по краям хлеба, чтобы он легко вышел из формы. Выложите хлеб на решетку для остывания. Убедитесь, что хлеб полностью остыл, прежде чем его нарезать.

КОБЛЕР С ЯГОДАМИ

КОБЛЕР — это не только коктейль, но и вкуснейший пирог-перевертыш, в котором нежная и ароматная ягодная начинка находится снизу, а мягкий бисквит — сверху. Этот пирог не только очень вкусный, он еще и великолепно смотрится! В моей версии вместо традиционных жиров используются яблочное пюре и миндальное масло.



НА 8 ПОРЦИЙ

ДЛЯ НАЧИНКИ

5 стаканов ягод ассорти (например, голубики, малины, клубники)

2 ст. л. лимонного сока

1/3 стакана сухого подсластителя (см. стр. 26)

3 ст. л. кукурузного крахмала

щепотка соли

ДЛЯ БИСКВИТА

1/2 стакана несладкого растительного молока

1 ч. л. яблочного уксуса

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

1 1/2 стакана овсяной муки

1 ст. л. разрыхлителя теста

1/4 стакана сухого подсластителя

1/4 ч. л. соли

3 ст. л. несладкого яблочного пюре

3 ст. л. густого миндального масла

ДЛЯ ПОСЫПКИ

1 ст. л. сухого подсластителя

1/4 ч. л. молотой корицы

1. Разогрейте духовку до 220 °C. Застелите дно и борта формы размером 20×20 см бумагой для выпечки или используйте форму с антипригарным покрытием или силиконовую.

ГОТОВИМ НАЧИНКУ

2. В большой миске смешайте ягоды с лимонным соком, подсластителем, крахмалом и солью. Выложите смесь в форму. Накройте фольгой и поместите в духовку на 25 минут.

ГОТОВИМ БИСКВИТ

3. В большой мерной емкости смешайте с помощью венчика растительное молоко и яблочный уксус. Отставьте на несколько минут, чтобы молоко свернулось, затем добавьте ванильный экстракт.
4. В большую миску просейте муку с разрыхлителем, подсластителем и солью.
5. В маленькой миске смешайте яблочное пюре с миндальным маслом.
6. Введите смесь пюре и масла в муку с помощью вилки, рубящими движениями, до образования крошки. Влейте молочную смесь и перемешайте, чтобы крошка стала влажной (не вымешивайте до однородности!).

ГОТОВИМ КОБЛЕР

7. Убавьте температуру в духовке до 175 °С. Снимите фольгу с формы с ягодами и выложите поверх них приготовленное тесто. Смешайте подсластитель с корицей и посыпьте тесто сверху. Верните форму в духовку и запекайте 20 минут.
8. Достаньте форму из духовки и дайте коблеру остыть. Подавайте теплым.

ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ

СЛЕГКА ВЯЗКОЙ ТЕКСТУРЫ, но вкуснейший пудинг на основе нежного тыквенного пюре станет настоящим украшением праздничного стола в День благодарения. При желании дополните его взбитым ванильным кремом (стр. 284).



НА 8 ПОРЦИЙ

- 1¼ стакана тыквенного пюре (чуть больше, чем ½ 400-граммовой банки)
- 1 стакан несладкого растительного молока
- ½ стакана натурального кленового сиропа
- 2 ч. л. натурального ванильного экстракта
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- ½ ч. л. соли
- ½ ч. л. молотой корицы
- ¾ ч. л. молотого имбиря
- ¼ ч. л. тертого мускатного ореха
- ¼ ч. л. молотого душистого перца
- ⅛ ч. л. молотой гвоздики
- 8 ломтиков цельнозернового хлеба, нарезанных кубиками около 1×1 см (примерно 6 стаканов)
- ½ стакана светлого изюма

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Подготовьте форму для выпечки размером 20×20 см, силиконовую или с антипригарным покрытием.
2. В большой миске смешайте венчиком тыквенное пюре, растительное молоко, кленовый сироп и ванильный экстракт. Всыпьте крахмал, соль, корицу, имбирь, мускатный орех, душистый перец и гвоздику, хорошо взбейте. В последнюю очередь добавьте кубики хлеба и изюм, вымешайте до однородной консистенции.
3. Выложите приготовленную смесь в форму. Выпекайте в течение 25 минут, или пока поверхность пудинга не станет золотисто-коричневой и твердой. Подавайте теплым.

ИМБИРНО-ПЕРСИКОВОЕ ПАРФЕ

ЭТО ПАРФЕ — идеальное завершение летней трапезы, оно состоит из слоев персиков с ароматом имбиря, раскрошенных сконов и хрустящих орехов pekan.

НА 6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ПЕРСИКОВ

8 средней величины персиков, без косточек, нарезанных ломтиками толщиной 5 мм (около 4 стаканов)

1/3 стакана натурального кленового сиропа

2 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. натертого имбиря

щепотка соли

6 чайных сконов (стр. 264)

1 стакан рубленых орехов pekan

1 порция взбитого ванильного крема (см. ниже)

ГОТОВИМ ПЕРСИКИ

1. В большой миске смешайте персики, кленовый сироп, лимонный сок, имбирь и соль. Дайте настояться в течение 30 минут.

ГОТОВИМ ПАРФЕ

2. Нарубите сконы кусочками примерно в 1 см. Подготовьте 6 стаканов для парфе или винных бокалов. В каждый выложите на дно слой персиков. Сверху выложите слой кусочков сконов, посыпьте орехами. Повторите слои 1 или 2 раза. Готовый десерт сразу подавайте на стол.

ВЗБИТЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

ЛЕГКИЙ И НЕЖНЫЙ КРЕМ с насыщенным ванильным вкусом. Им можно дополнить практически любой десерт, превратив его в волшебное лакомство! Если у вас под рукой нет стручка ванили, используйте вместо него 2 ч. л. натурального ванильного экстракта. По консистенции этот крем мягче, чем традиционные взбитые сливки.



НА 2 СТАКАНА

1 упаковка мягкого тофу, жидкость слить

1/2 стакана орехов кешью, замоченных на ночь, воду слить

1/2 стакана натурального кленового сиропа

2 ст. л. лимонного сока

щепотка соли

1 стручок ванили

1. Соедините в блендере тофу, кешью, кленовый сироп и соль. Пюрируйте до однородной консистенции.
2. Разрежьте стручок ванили вдоль пополам острым ножом, выскребите семена и добавьте их в блендер. Вновь взбейте крем до однородной консистенции.
3. Переложите крем в миску с пластиковой крышкой. Охлаждайте несколько часов в холодильнике, чтобы крем стал более плотным.

КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЧЕНЬЕМ

НИЧТО НЕ СРАВНИТСЯ со свежей клубникой в сиропе, дополненной кусочками аппетитных сконов и украшенной взбитым ванильным кремом. Вы можете подать этот десерт в стеклянной посуде — стаканах для парфе или винных бокалах, — чтобы сначала оценить красоту слоеного десерта, а затем уже насладиться его великолепным вкусом.



НА 6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ КЛУБНИКИ

450 г клубники, очищенной и нарезанной ломтиками толщиной 5 мм

¼ стакана натурального кленового сиропа

2 ст. л. лимонного сока

щепотка соли

6 чайных сконов (стр. 264)

1 порция взбитого ванильного крема (стр. 284)

ГОТОВИМ КЛУБНИКУ

1. В большой миске смешайте клубнику, кленовый сироп, лимонный сок и соль. Дайте настояться в течение 30 минут.

ГОТОВИМ ДЕСЕРТ

2. Разрежьте сконы пополам вдоль, как будто вы делаете сэндвич. Выложите нижнюю часть скона на десертную тарелку. Сверху выложите клубнику и ложку крема. Накройте второй частью скона, снова выложите клубнику и крем. Соберите так же остальные десерты и сразу подавайте.



НА ЗАМЕТКУ

- Чтобы подать этот десерт в виде парфе, подготовьте 6 винных бокалов или стаканов для парфе. Выложите на дно каждого бокала или стакана клубнику, на нее положите половинку скона и слой крема. Повторите слои.

ЯБЛОЧНЫЙ КРИСП

ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ, домашний, благоухающий корицей, сочный яблочный десерт с хрустящим топпингом из овсяных хлопьев — он просто идеален для подачи в ветреный и холодный зимний вечер. Убедитесь, что используете для приготовления топпинга масло из орехов кешью комнатной температуры, так как только теплое масло равномерно покроет хлопья и придаст им хруст.



НА 6–8 ПОРЦИЙ

ДЛЯ НАЧИНКИ

1,3 кг яблок сорта гренни смит (примерно 8 шт.), очищенных, нарезанных ломтиками толщиной 5 мм

2 ст. л. кукурузного крахмала

1 ч. л. молотой корицы

½ ч. л. молотого имбиря

⅛ ч. л. молотой гвоздики

½ стакана натурального кленового сиропа

ДЛЯ ТОППИНГА

¼ стакана натурального кленового сиропа

3 ст. л. густого масла из орехов кешью

2 ст. л. несладкого яблочного пюре

1 ч. л. натурального ванильного экстракта

1½ стакана овсяных хлопьев

½ ч. л. молотой корицы

¼ ч. л. соли

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Застелите дно и борта формы размером 20×20 см бумагой для выпечки или используйте форму с антипригарным покрытием или силиконовую.

ГОТОВИМ НАЧИНКУ

2. Выложите яблоки в большую миску.
3. Посыпьте яблоки крахмалом, корицей, имбирем и гвоздикой, перемешайте, чтобы яблоки были равномерно покрыты крахмалом со специями. Влейте кленовый сироп и перемешайте. Выложите яблоки в форму.

ГОТОВИМ ТОППИНГ

4. В маленькой миске перемешайте вилкой кленовый сироп, масло из орехов кешью, яблочное пюре и ванильный экстракт до однородности. Всыпьте хлопья, корицу и соль, перемешайте.

ГОТОВИМ КРИСП

5. Выложите топпинг поверх яблок. Поместите форму в разогретую духовку и выпекайте 20 минут. Убавьте температуру до 175 °С, выпекайте еще 30 минут, или пока топпинг не станет золотистым, а начинка не запузырится.
6. Достаньте форму из духовки, поставьте остывать. Подавайте крисп теплым.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все указанные значения веса основаны на информации от производителей продуктов; точное количество граммов может немного отличаться, в зависимости от марки продукта.

ОРЕХИ И СЕМЕНА			
¼ стакана очищенного миндаля	27 г	¼ стакана коричневого рисового сиропа	55 г
¼ стакана орехов кешью	30 г	½ стакана густого масла из орехов кешью	63 г
¼ стакана рубленых орехов пекан	28 г	¼ стакана финиковой патоки	156 г
½ стакана рубленых грецких орехов	64 г	½ стакана кетчупа	120 г
¼ стакана арахиса	37 г	⅓ стакана натурального кленового сиропа	80 г
½ стакана половинок ореха пекан	61 г	¼ стакана натурального кленового сиропа	60 г
¼ стакана кедровых орешков	32 г	¼ стакана натурального кленового сиропа	129 г
¼ стакана семян подсолнечника	30 г	½ стакана густого арахисового масла	287 г
½ стакана половинок грецкого ореха	60 г	1¼ стакана тыквенного пюре	62 г
КРУПЫ		¼ стакана томатной пасты	63 г
1 стакан сухого коричневого риса	187 г	¼ стакана томатного соуса	79 г
1 стакан отварного коричневого риса	101 г	¼ стакана несладкого яблочного пюре	59 г
1 стакан сухого коричневого риса басмати	182 г	⅓ стакана несладкого яблочного пюре	113 г
½ стакана сухого коричневого риса басмати	91 г	¼ стакана несладкого яблочного пюре	113 г
1 стакан сухого булгура	140 г	½ стакана несладкого соевого йогурта	
1 стакан сухого пшена	200 г	СУХИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	
1 стакан овсяных хлопьев	81 г	1½ стакана универсальной муки	188 г
1 стакан овсяной крупы	181 г	¼ стакана муки из коричневого риса	35 г
1 стакан сухой крупы киноа	86 г	⅓ стакана какао-порошка	29 г
½ стакана сухой крупы киноа	43 г	¼ стакана какао-порошка	22 г
1 стакан спельты (полбы) в зернах	45 г	¼ стакана несладкой кокосовой мякоти	15 г
1 стакан пшеницы в зернах	159 г	⅔ стакана кокосовой муки	75 г
1 стакан сухого дикого риса	160 г	½ стакана кукурузной муки	69 г
СУХОФРУКТЫ И ВАРЕНЬЕ		¼ стакана пищевых дрожжей	12 г
1 стакан рубленых сушеных яблок	83 г	1 стакан овсяной муки	120 г
1 стакан кураги	170 г	1½ стакана муки из спельты (полбы)	182 г
¼ стакана кураги	43 г	1 стакан муки из спельты (полбы)	121 г
1 стакан сушеных вишен	114 г	⅓ стакана муки из спельты (полбы)	40 г
¾ стакана сушеной клюквы	113 г	¼ стакана муки из спельты (полбы)	31 г
½ стакана фиников без косточек	76 г	⅓ стакана муки из сорго	43 г
½ стакана изюма	78 г	¼ стакана муки из сорго	32 г
¼ стакана изюма	39 г	½ стакана сухого подсластителя	96 г
½ стакана малинового варенья	152 г	⅓ стакана сухого подсластителя	64 г
⅓ стакана малинового варенья	101 г	1 стакан сахара	200 г
СИРОПЫ, МАСЛА, СОУСЫ И Т. П.		½ стакана сахара	100 г
⅓ стакана густого миндального масла	83 г	⅓ стакана сахара	66 г
¼ стакана густого миндального масла	63 г	¾ стакана цельнозерновых панировочных сухарей	101 г
⅓ стакана густого яблочного соуса	94 г	1⅓ стакана цельнозерновой пшеничной муки	200 г
		1 стакан цельнозерновой пшеничной муки	120 г

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ

Для дополнительной информации или для того, чтобы более активно участвовать в программе питания на растительной основе, рекомендуем посетить наши сайты в Интернете:

Fork Over Knives: www.forksoverknives.com
 Farms 2 Forks (Fork Over Knives and Engine 2 Diet educational retreats): www.farms2forks.com
 The Engine 2 Diet: www.engine2diet.com
 Farm Sanctuary: www.farmsanctuary.com
 FoodnSport: www.foodnsport.com
 Happy Cow, the Healthy Eating Guide: www.happycow.com
 Dr. McDougall's Health and Medical Center: www.drmcDougall.com
 Physicians Committee for Responsible Medicine: www.pcrm.org
 Prevent and Reverse Heart Disease: www.heartattackproof.com
 The T. Colin Campbell Foundation: www.tcolincampbell.org
 TrueNorth Health Center: www.healthpromoting.com
 Wellness Forum: www.wellnessforum.com

КНИЖНАЯ ПОЛКА

Некоторые книги о питании на растительной основе:

- ▶ *Forks Over Knives: The Plant-Based Way to Health* by Gene Stone (ed.), The Experiment, 2011.
- ▶ *21-Diary Weight-Loss Kickstart* by Neal D. Barnard, MD, Grand Central, 2011.
- ▶ *Bravo! Health-Promoting Meals from the TrueNorth Kitchen* by Ramses Bravo, Book Publishing Company, 2012.
- ▶ *Breaking the Food Seduction* by Neal D. Barnard, MD, St. Martin's Press, 2003.
- ▶ *The China Study* by T. Colin Campbell, PhD, and Thomas M. Campbell II, BenBella Books, 2006.
- ▶ *Dr. Neal Barnard's Program for Reversing Diabetes* by Neal D. Barnard, MD, Rodale, 2007.
- ▶ *The Engine 2 Diet* by Rip Esseltsyn, Grand Central Books, 2009.
- ▶ *Farm Sanctuary* by Gene Baur, Touchstone, 2008.
- ▶ *The Happy Herbivore Cookbook* and *Everyday Happy Herbivore* by Lindsay S. Nixon, BenBella Books, 2011.
- ▶ *Keep It Simple, Keep It Whole* by Alona Pulde, MD, and Matthew Lederman, MD, Exsalus Health & Wellness Center, 2009.
- ▶ *The McDougall Program: 12 Days to Dynamic Health* by John A. McDougall, MD, Plume, 1991.
- ▶ *The McDougall Quick & Easy Cookbook* by John A. McDougall, MD, Plume, 1999.
- ▶ *The Pleasure Trap* by Douglas J. Lisle, PhD, and Alan Goldhamer, DC, Book Publishing Company, 2006.
- ▶ *Prevent and Reverse Heart Disease* by Caldwell B. Esseltsyn Jr., MD, Avery Books, 2007.
- ▶ *The Starch Solution* by John A. McDougall, MD, Rodale Books, 2012.

ОТ ШЕФА-ПОВАРА ДЕЛА:

Приношу свою самую сердечную благодарность всем, кто тем или иным образом вдохновлял, поддерживал, подталкивал и терпеливо ждал меня, пока я работал над этой книгой. Спасибо папе, который пустил меня на кухню, когда я был еще совсем маленьким, и за то, что он дал мне мою первую коробку с ингредиентами для выпечки, с помощью которых я испек не одну партию ужасных кексов, прежде чем научился делать это правильно. Спасибо маме за то, что она, будучи одним из лучших известных мне кулинаров, поделилась со мной тысячей секретов, как сделать еду вкусной. Спасибо Джейн и Полу за то, что много раз приглашали меня на свои вегетарианские вечеринки.

Спасибо всем, кто пробовал мои блюда, приготовленные в самых разных местах и ситуациях.

Особенная благодарность Брайану Венделу за то, что ему понравилась моя еда, и за предоставленную мне им и другими талантливыми людьми отличную возможность поучаствовать в этом проекте, за их внимание ко всем мелочам и за их бесконечное терпение. Спасибо Пэм Поппер за ее постоянную поддержку, пока я заканчивал рукопись этой книги, и за то, что она — мой самый преданный поклонник. Благодарю Джейн Белт за ее заботу и поддержку. А также огромное спасибо Роберту Метцгеру, Либби Грегори и всей команде кафе «Кинг Авеню» за то, что они работали вместе со мной в лучшие дни моей жизни.

**ОТ БРАЙАНА ВЕНДЕЛА,
ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОДЮСЕРА ФИЛЬМА «ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ»:**

Прежде всего спасибо тебе, Дел, за твое потрясающее умение и за те долгие часы, которые мы провели вместе, работая над этими замечательными рецептами, будучи очень ограниченными во времени. Также мои благодарности Джулианне Эвер, Джуди Майклрайт, Изе Чандре Московиц и Даршане Тэкер за их приверженность растительной диете и готовность поделиться с нами самыми лучшими своими рецептами.

Я благодарен всем, кто принимал участие в съемках фильма и написании книги, особенно Мэтью Лору, за то, что он верил в нашу работу и позволил ей осуществиться. Особые благодарности Робби Барбаро и Кэти Помпозо, которые поддерживали нас своим энтузиазмом и талантом и каждый день заботились обо всех деталях нашей общей деятельности. Наконец, я безмерно благодарен своей семье и друзьям за их поддержку, без которой ни съемка фильма «Вилки против ножей», ни выпуск этой книги были бы невозможными.

А

Авокадо 74, 77, 78, 127, 201, 279
 Ананас 43, 45, 48, 172, 213, 215, 271
 Апельсин 52, 55, 57, 60, 67, 70, 73, 75, 78, 80, 98,
 103, 145, 179, 203, 221, 232, 233, 236, 262, 268
 Артишок 72, 140, 141, 148, 190
 Асафетида 177, 204

Б

Базилик 36, 37, 41, 66, 68, 73, 81, 85, 86, 88, 89,
 95, 99, 109, 114, 117, 118, 120, 131, 134, 141, 146, 147,
 148, 149, 150, 158, 166, 173, 183, 191, 192, 195, 197,
 211, 216, 224, 230, 233, 243, 248, 255
 Баклажан 134, 149, 172, 173, 174, 175, 191, 192, 197,
 211, 216, 243, 252
 Банан 47, 48, 49, 52, 53, 54, 277, 278
 Бобы (мунг, фава, эдамаме) 39, 63, 74, 77, 106, 111,
 114, 139, 197
 Брокколи 39, 79, 83, 91, 96, 111, 147, 148, 162, 164,
 167, 168, 187, 215, 219, 241
 Булгур 70, 183, 233, 235, 237
 Бульон (из водорослей комбу, овощной) 44, 45,
 63, 76, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 97,
 98, 100, 101, 102, 104, 106, 107, 109, 111, 112, 115,
 116, 117, 120, 122, 124, 126, 128, 130, 152, 153, 157,
 158, 161, 164, 165, 168, 171, 182, 189, 191, 192, 194,
 195, 216, 217, 218, 227, 228, 229, 231, 234, 235,
 236, 237, 238, 239, 241, 245, 246, 248, 250,
 252, 254

В

Ванильный экстракт 50, 52, 54, 257, 258, 259,
 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268,
 269, 270, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278,
 279, 280, 281, 282, 283, 286
 Вино 117, 146, 148, 151, 156, 159, 178, 225, 238
 Виноград 47, 248
 Вишня 55
 Вустерширский соус 122

Г

Гарам масала 177, 196
 Гвоздика 42, 57, 59, 60, 101, 119, 125, 175, 176, 180,
 217, 261, 280, 281, 283, 286
 Голубика 47, 48, 51, 264, 275, 282
 Горошек 99, 111, 140, 142, 143, 153, 160, 161, 163, 164,
 167, 168, 176, 177, 196, 213, 217, 248
 Горчица (дижонская) 80, 83, 140, 141, 178, 248
 Горчиичный порошок 41, 45
 Гречневая крупа 239
 Грибы (портобелло, белые, шиитаки) 63, 102, 107,
 108, 132, 135, 136, 137, 151, 161, 163, 164, 170, 189,
 190, 213, 223, 234, 238
 Груша 47, 58, 71

Д

Дрожжи 36, 40, 41, 61, 83, 89, 91, 147, 150, 188, 192,
 193, 195, 201, 226, 227, 228, 230, 231, 238, 252,
 255

И

Изюм 40, 51, 59, 60, 65, 70, 121, 147, 154, 155, 211,
 219, 237, 260, 271, 279, 281, 283, 287
 Имбирь 40, 42, 43, 45, 50, 57, 69, 92, 98, 107, 108,
 109, 111, 112, 124, 125, 126, 135, 145, 162, 164, 166,

170, 175, 176, 180, 185, 196, 207, 208, 219, 220, 233,
 235, 261, 268, 271, 274, 280, 281, 283, 284, 286

Й

Йогурт (соевый) 275

К

Кайенский перец 39, 45, 48, 61, 63, 77, 78, 80, 82,
 100, 106, 112, 125, 128, 129, 134, 138, 171, 177, 185,
 201, 204, 210, 241
 Какао-порошок 49, 269, 270, 272, 273, 280
 Капуста белокочанная 120, 163, 220, 229
 Капуста бок чой 107, 109, 143, 190, 214
 Капуста кале 47, 82, 83, 87, 179
 Капуста китайская 81
 Капуста краснокочанная 69, 83, 178
 Капуста савойская 194
 Капуста цветная 41, 61, 63, 92, 96, 105, 122, 124,
 150, 152, 153, 155, 171, 176, 180, 217, 219, 245,
 248, 255
 Кардамон 42, 125, 180, 217, 219, 221
 Карри 65, 92, 94, 100, 105, 109, 127, 153, 164, 165,
 199, 209, 213, 231
 Картофель 57, 77, 80, 81, 82, 85, 87, 88, 89, 90,
 93, 94, 95, 96, 98, 99, 104, 105, 108, 112, 115, 120,
 121, 122, 126, 176, 179, 180, 185, 187, 188, 196, 217,
 226, 236, 240, 248, 250, 251, 253, 255
 Кетчуп 228
 Кинза 36, 38, 39, 42, 43, 62, 65, 68, 69, 72, 73, 74,
 76, 77, 78, 79, 81, 82, 92, 94, 105, 107, 108, 109,
 111, 112, 113, 124, 126, 127, 130, 135, 136, 137, 142,
 143, 144, 145, 153, 160, 165, 168, 175, 176, 177, 180,
 185, 188, 191, 196, 198, 200, 201, 202, 204, 210,
 213, 216, 217, 218, 220, 227, 231, 244, 246, 254
 Киноа 58, 66, 67, 68, 69, 114, 184, 232, 233, 234, 277
 Кленовый сироп 45, 83, 162, 222, 248, 261, 266, 267,
 268, 270, 271, 276, 278, 281, 283, 284, 285, 286
 Клубника 47, 48, 49, 282, 285
 Клюква 48, 51, 58, 71, 80, 262
 Кокос 42, 48, 52, 108, 129, 162, 271
 Кокосовая мука 129, 258
 Кориандр 103, 108, 112, 113, 125, 126, 175, 176, 177,
 181, 196, 205, 207, 208, 210, 216, 219, 237
 Корица 42, 47, 50, 51, 52, 55, 56, 57, 58, 59, 60,
 98, 121, 124, 125, 126, 130, 164, 180, 191, 206, 217,
 219, 236, 237, 252, 254, 260, 261, 264, 265,
 266, 267, 271, 274, 277, 279, 280, 281, 282, 283,
 286
 Кресс-салат 161
 Крупа перловая 60, 102, 194, 236, 238
 Крупа перловая 60, 102, 236, 238
 Кукуруза 68, 73, 75, 79, 85, 87, 94, 95, 96, 97, 114, 146,
 183, 183, 185, 188, 197, 204, 222, 244, 246, 247
 Кукурузная крупа 116, 223
 Кукурузный крахмал 158, 258, 262, 263, 282, 286
 Кумин 42, 43, 63, 68, 72, 74, 77, 96, 103, 106, 114,
 115, 116, 120, 126, 128, 129, 130, 134, 137, 138, 139,
 175, 176, 177, 180, 181, 186, 188, 196, 198, 200,
 202, 203, 204, 205, 207, 208, 209, 210, 216,
 218, 219, 227, 233, 244, 246, 247, 254
 Курага 51, 57, 59, 60, 70, 121, 232, 237, 268
 Куркума 42, 61, 68, 77, 105, 114, 125, 127, 176, 180,
 204, 207, 208, 216, 219, 254

Л

Лайм 36, 38, 39, 40, 44, 48, 65, 67, 68, 69, 72, 73, 74, 77, 78, 79, 81, 82, 86, 93, 99, 107, 108, 109, 111, 112, 116, 12761286130, 135, 136, 137, 143, 160, 166, 177, 180, 198, 204, 209, 218, 231, 232, 235, 245

Лапша (рисовая, гречневая, удон, соба) 107, 142, 143, 144, 145, 151, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166

Лемонграсс 108, 109

Лимон 36, 37, 39, 42, 44, 47, 54, 58, 59, 63, 66, 68, 70, 74, 76, 78, 80, 81, 83, 85, 86, 88, 90, 91, 105, 106, 121, 134, 138, 139, 146, 147, 159, 165, 166, 172, 181, 183, 185, 193, 197, 201, 207, 210, 214, 225, 235, 236, 254, 279, 282, 284, 285

Лук (репчатый, красный) 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 61, 62, 63, 65, 67, 68, 72, 73, 75, 76, 78, 81, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 124, 126, 128, 129, 130, 136, 137, 141, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 155, 157, 158, 159, 160, 161, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 172, 173, 174, 175, 176, 178, 180, 181, 182, 184, 185, 186, 188, 189, 190, 191, 192, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 225, 226, 227, 228, 231, 233, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 242, 243, 244, 246, 247, 248, 250, 251, 252, 253, 254, 255

Лук зеленый (перьевой) 38, 65, 66, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 76, 77, 80, 81, 92, 93, 94, 100, 120, 133, 135, 140, 142, 143, 144, 145, 161, 163, 166, 174, 188, 209, 213, 214, 215, 220, 221, 233, 235, 237

Луковый порошок 41, 45

Лук-порей 88, 90, 91, 114, 120, 161, 179, 183, 213, 221, 229, 234

Лук-шалот 109, 122, 135, 149, 151, 153, 154, 156, 171, 193, 223, 224, 232, 238

М

Мак 180

Макаронные изделия (пенне, ригатони, ротини, рожки, спагетти, фарфалле, зити) 140, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149, 150, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 205, 239, 241, 242, 247

Малина 48, 259, 264, 269, 275, 282

Манго 40, 48, 73, 143

Мангольд 115, 154, 181, 195, 196

Мандарины 48

Маслины 148

Масло арахисовое 49, 162, 267

Масло из орехов кешью 266

Миндальное масло 257, 258, 259, 260, 262, 263, 264, 268, 269, 280, 282

Молоко (растительное, миндальное, кокосовое) 47, 48, 50, 51, 52, 56, 57, 59, 60, 90, 91, 98, 109, 111, 150, 156, 208, 222, 248, 255, 258, 263, 264, 265, 268, 270, 272, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 282, 283

Морковь 35, 69, 83, 85, 89, 96, 97, 101, 102, 104, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 117, 119, 120, 121, 122, 124, 126, 128, 142, 157, 160, 161, 163, 164, 168, 178, 180, 192, 194, 200, 204, 213, 217, 219, 220, 229, 236, 248, 250, 251, 254, 271

Мука (кокосовая, кукурузная, овсяная, пшеничная, из спельты, из сорго) 129, 222, 248, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 268,

269, 270, 271, 272, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282

Мускатный орех 41, 42, 50, 58, 91, 98, 105, 125, 150, 159, 225, 228, 255, 271,

Мята 66, 70, 76, 81, 106, 111, 126, 133, 135, 143, 176, 216, 232

Н

Нут 66, 67, 78, 83, 115, 126, 138, 146, 208, 209, 210, 211, 216, 220, 233, 235

О

Огурцы 66, 68, 70, 74, 79, 86, 133, 143, 144, 275

Оливки 154, 210, 211, 225

Орегано 37, 62, 89, 99, 103, 148, 149, 198, 200, 202, 211, 227, 242, 246, 248, 249

Орех водяной 111, 167, 269

Орехи (кедровые, кешью, пекан, миндаль, арахис, грецкие) 36, 40, 53, 55, 59, 67, 75, 80, 141, 147, 155, 166, 167, 180, 193, 195, 201, 211, 213, 219, 234, 237, 252, 255, 259, 263, 264, 270, 279, 284

П

Пажитник 114, 125, 208,

Паприка 45, 104, 106, 115, 125, 126, 128, 181, 210, 241, 253, 254

Паста из тамаринда 166

Паста мисо 44, 100, 113, 145, 155, 168, 200, 202, 227, 228, 231

Патока 50, 261, 265

Перец душистый 55, 57, 121, 125, 199, 205, 206, 252, 262, 271, 279, 281, 283

Перец сладкий (красный, зеленый) 37, 61, 67, 68, 73, 81, 86, 88, 94, 95, 96, 103, 115, 116, 119, 122, 127, 128, 130, 137, 138, 141, 143, 152, 153, 161, 164, 168, 169, 172, 173, 174, 175, 179, 181, 184, 185, 188, 189, 190, 191, 193, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 204, 210, 214, 215, 220, 231, 232, 243, 244, 246, 247, 252

Перец халапеньо 36, 38, 40, 43, 62, 65, 72, 73, 74, 78, 92, 108, 130, 137, 186, 188, 196, 198, 199, 204, 208, 214, 216, 218, 246, 247

Перец чили 38, 42, 45, 67, 69, 70, 79, 81, 107, 109, 111, 112, 113, 116, 128, 129, 135, 137, 142, 143, 144, 145, 147, 149, 153, 162, 164, 165, 166, 171, 172, 175, 176, 181, 182, 185, 186, 188, 201, 202, 203, 205, 207, 208, 211, 213, 214, 218, 227, 231, 232, 244, 245, 246, 247, 254

Перец чипотле 103, 186

Персики 49, 274, 284

Песто (из кинзы, базилика, рукколы) 36, 72, 76, 81, 88, 116, 131, 132, 147, 181, 183, 184, 190, 226, 240

Петрушка 35, 66, 67, 75, 79, 93, 99, 101, 106, 148, 151, 155, 156, 157, 171, 182, 201, 204, 211, 223, 224, 225

Пищевая сода 222, 268, 269, 270, 271, 272, 276, 277, 278, 279, 280, 281

Полба (спельта) 60

Поленга 58, 59, 116, 118, 223, 224, 225, 226, 230, 243, 250

Помидоры 38, 39, 62, 66, 68, 70, 72, 73, 74, 77, 79, 82, 85, 86, 88, 89, 95, 106, 108, 109, 114, 115, 125, 127, 128, 133, 134, 141, 146, 148, 149, 157, 166, 169, 173, 175, 176, 180, 183, 184, 185, 197, 200, 201, 204, 205, 208, 209, 210, 211, 230, 235, 240, 243, 249

Порошок аррорута 43, 45, 158, 252, 253

Проростки бобов 81, 197, 109, 144, 161, 163, 166

Пшеница 71

Пшено 70, 124, 158, 189, 192, 195, 227, 228, 229, 231
Пюре из каштанов 101

Р

Разрыхлитель теста 222, 257, 258, 259, 260, 261,
262, 263, 264, 265, 268, 269, 271, 272, 274,
275, 276, 277, 279, 281, 282

Репи 126, 179

Рис 57, 59, 65, 66, 67, 89, 132, 136, 190, 191, 194, 198,
200, 202, 205, 206, 209, 213, 214, 215, 216, 217,
218, 219, 220, 221, 241, 244

Рисовый сироп 40, 43, 44, 45, 51, 54, 58, 65, 66,
69, 70, 71, 81, 121, 161, 163, 170, 273

Розмарин 88, 99, 102, 104, 118, 151, 157, 169, 179,
250, 251

Руккола 36, 65, 67, 70, 72, 76, 78, 147, 172

С

Саке 44, 168

Салат романо 79, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 227

Свекла 75, 204

Сельдерей 35, 71, 85, 88, 89, 96, 97, 101, 102, 104,
106, 112, 117, 119, 120, 126, 127, 128, 141, 157, 167,
178, 191, 192, 194, 200, 211, 229, 236, 250, 251,
254

Семена аниса 263

Семена горчицы 42, 196

Семена льна 222, 257, 262, 263, 265, 268, 271,
274, 276, 279

Семена подсолнечника 36, 185

Семена сельдерея 122

Соевый соус 43, 44, 45, 61, 79, 81, 83, 85, 107, 108,
109, 111, 135, 143, 161, 162, 163, 164, 166, 170, 172,
189, 192, 201, 248, 252

Соус мисо 168, 171, 174

Спаржа 80, 90, 140, 160, 214

Т

Тахини 40, 79, 82, 83, 134, 201, 252

Тимьян 41, 87, 88, 90, 91, 96, 97, 98, 99, 101, 102,
104, 118, 119, 122, 150, 151, 154, 157, 159, 169, 178,
195, 199, 224, 225, 228, 229, 233, 234, 248,
250, 255

Томатная паста 45, 119, 120, 148, 155, 163, 182, 205,
227

Томатное пюре 158

Томаты вяленые 146, 190, 224

Томаты консервированные 37, 89, 105, 116, 117,
124, 126, 128, 129, 130, 149, 199, 211,

Тортилья 79, 136, 201, 203

Тофу (мягкий) 36, 37, 39, 41, 54, 138, 188, 231, 270,
284

Тыква 76, 85, 99, 100, 108, 114, 120, 126, 152, 156,
168, 169, 181, 182, 193, 197, 210, 233, 240

Тыквенное пюре 50, 280, 281, 283

У

Укроп 37, 75, 90, 96, 138, 141, 146, 148, 149, 159,
229, 236, 239, 241

Уксус (бальзамический, красный винный, белый
винный, рисовый, из яблочного сидра, яблоч-
ный) 39, 41, 43, 44, 45, 65, 66, 67, 69, 70, 71,
72, 73, 75, 78, 80, 81, 86, 133, 134, 140, 149, 169,
172, 200, 204, 205, 211, 233, 264, 272, 274, 276,
282

Ф

Фасоль 66, 68, 69, 72, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 81,
83, 86, 87, 88, 89, 103, 113, 114, 116, 117, 118, 119,
120, 122, 128, 129, 130, 133, 136, 138, 147, 178, 179,
180, 184, 186, 188, 193, 197, 198, 199, 200, 201,
202, 203, 204, 210, 212, 218, 221, 227, 233, 236,
244, 245, 246, 247, 248, 250

Фенхель 67, 78, 129, 171, 189, 211

Физалис 38

Финики 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58,
59, 60, 166, 273

Финиковая патока 44, 45, 51, 54, 57, 58, 163

Финиковый сироп 47

Х

Херес 194, 214

Хлопья овсяные 51, 52, 53, 56, 57, 266, 267, 286

Ц

Цукини 85, 91, 97, 122, 169, 173, 183, 197, 210, 233,
240, 244, 246, 279

Ч

Чернослив 270

Чеснок 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 45, 61, 62, 63,
69, 70, 72, 74, 76, 78, 79, 80, 82, 85, 87, 88, 89,
92, 93, 94, 95, 96, 98, 99, 102, 103, 104, 105,
106, 107, 108, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119,
120, 122, 124, 125, 126, 128, 129, 130, 134, 135,
136, 137, 138, 139, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152,
153, 154, 155, 157, 158, 159, 161, 163, 164, 166, 168,
169, 170, 171, 172, 173, 176, 179, 180, 181, 182, 183,
184, 185, 186, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 197,
198, 199, 200, 202, 203, 204, 205, 207, 208,
210, 211, 212, 213, 214, 216, 217, 219, 220, 221,
223, 224, 225, 227, 228, 229, 231, 233, 234,
235, 236, 237, 238, 242, 243, 244, 246, 248,
250, 251, 252, 254, 255

Чесночный порошок 41, 202

Чечевица (зеленая, красная, коричневая) 35, 76,
105, 125, 127, 128, 157, 165, 171, 182, 205, 206,
207, 251, 252, 253, 254

Ш

Шалфей 101, 122, 123, 152, 156, 171, 189, 193, 194,
228, 238

Шампиньоны 61, 102, 108, 118, 122, 129, 135, 159,
210, 223, 225, 234, 238, 239, 248

Шафран 117, 126, 155, 217

Шнитт-лук 80, 131, 140, 149, 253

Шоколад 269, 272

Шоколадные чипсы 257, 280

Шпинат 48, 63, 66, 69, 77, 90, 97, 105, 108, 114, 146,
150, 165, 168, 192

Э

Экстракт миндальный 53, 263, 269

Эстрагон 66, 70, 71, 90, 236, 248

Я

Яблоки (свежие, сушеные) 51, 56, 58, 59, 70, 80,
100, 121, 178, 266, 286

Яблочное пюре 222, 257, 258, 259, 260, 261, 262,
263, 264, 265, 268, 269, 271, 272, 274, 275,
276, 277, 278, 280, 281, 282, 286

Яблочный сидр 43, 100, 121

Ямс 97, 108, 177, 254

ДЕЛ ШРАУФ в течение 6 лет работал шеф-поваром и являлся совладельцем компании «Wellness Forum Foods», предоставлявшей услуги доставки и кейтеринга в сфере растительного питания, снабжавшей клиентов здоровой, минимально термически обработанной пищей; производившей линию готовых блюд на растительной основе; предлагающей кулинарные уроки для частных лиц. Он работал на вегетарианских и веганских кухнях в общей сложности около 22 лет, иногда выполняя функции личного веганского повара. Дел живет, работает и продолжает готовить в Колумбусе, штат Огайо.

ДЖУДИ МАЙКЛРАЙТ всегда интересовалась ботаникой, но никогда не думала, что растения сыграют в ее жизни такую революционную роль. После долгой борьбы со множеством болезней она решила дать себе еще один шанс, перейдя на строго растительную диету, и результаты оказались более чем впечатляющими. С тех пор она изучает проблемы, связанные с этим рационом, с персонализацией диеты, с возможностями, которые дает телу, сознанию и душе вновь обретенная энергия. Став мамой, Джуди продолжает заниматься вопросами растительного питания.

ИЗА ЧАНДРА МОСКОВИЦ — известный в Америке автор кулинарных книг, ведущая колонки в журнале и создатель сообщества по интересам, организовавшего вокруг кулинарного телешоу «Post Punk Kitchen». Ее многочисленные книги, посвященные различным областям веганского питания, становятся бестселлерами. Она развивает и поддерживает интернет-сайт «Post Punk Kitchen»; живет в Омахе, штат Небраска.

ДАРШАНА ТЭКЕР преподает веганскую версию аюрведической кулинарии на курсах «Varika Spirit» в Лос-Анджелесе (www.varikaspirit.com). На ее уроках слушатели осваивают приготовление сбалансированных блюд домашней кухни, учитывающих индивидуальные особенности организма, образ жизни и время года.

ДЖУЛИАННА ЭВЕР, магистр наук, известная как «Веганский диетолог». Она является автором книги «Полное руководство по питанию на растительной основе для «чайников», со-автором книги «Полное руководство по безглютеновому веганскому питанию для «чайников», а также ведет колонку по вопросам здорового питания в журнале «VegNews» и является со-продюсером и звездой телевизионной программы «To Your Health». Вы можете найти дополнительную информацию о ней на сайте www.PlantBaseDietitian.com.

Издание для досуга
КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

Дел Шрауф

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *П. Петров*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *О. Шувалова*
Корректор *Л. Никифорова*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru
По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»

E-mail: international@eksmo-sale.ru
International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.

international@eksmo-sale.ru
По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.

E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru
Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса
«Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д.46.
Тел.: +7(812)601-0-601, www.bookvoed.ru/

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом
регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>.

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.12.2014. Формат 84×108¹/₁₆.
Гарнитура «Proxima Nova». Печать офсетная. Усл. печ. л. 31,08.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-73472-6



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



Пэт Крокер

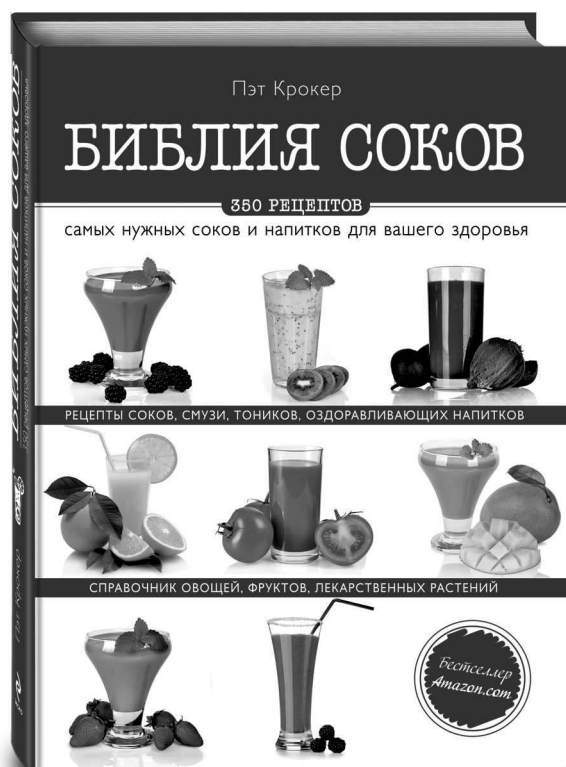
БИБЛИЯ СОКОВ

Уникальный справочник, который должен быть у каждого,
кто заботится о своем здоровье

«БИБЛИЯ СОКОВ» – самая продаваемая книга по приготовлению соков и здоровому питанию – бестселлер Amazon.com!

В ЭТОЙ КНИГЕ ВЫ НАЙДЕТЕ:

- 350 рецептов самых нужных соков и напитков для вашего здоровья.
- Детальное описание овощей, фруктов и лекарственных растений, их целебные свойства, информацию по их использованию, рекомендации по покупке и хранению.
- Справочник заболеваний, рекомендации по правильному питанию и употреблению отдельных продуктов, а также сведения о том, какие соки следует употреблять при том или ином заболевании или особом состоянии организма.
- Описание правильного приготовления соков, гид по выбору соковыжималки и уходу за ней.



**Один большой стакан
свежевыжатого сока в день**
поможет усилить иммунитет,
увеличить запасы энергии,
укрепить костную ткань, очистить
кожу и снизить риск развития
некоторых заболеваний.



Все новинки здесь:
<http://fiction.eksmo.ru/catalog/kulinariya/>





Больше зелени,
овощей и фруктов,
больше позитива
и улыбок.

*Попробуйте
сами!*

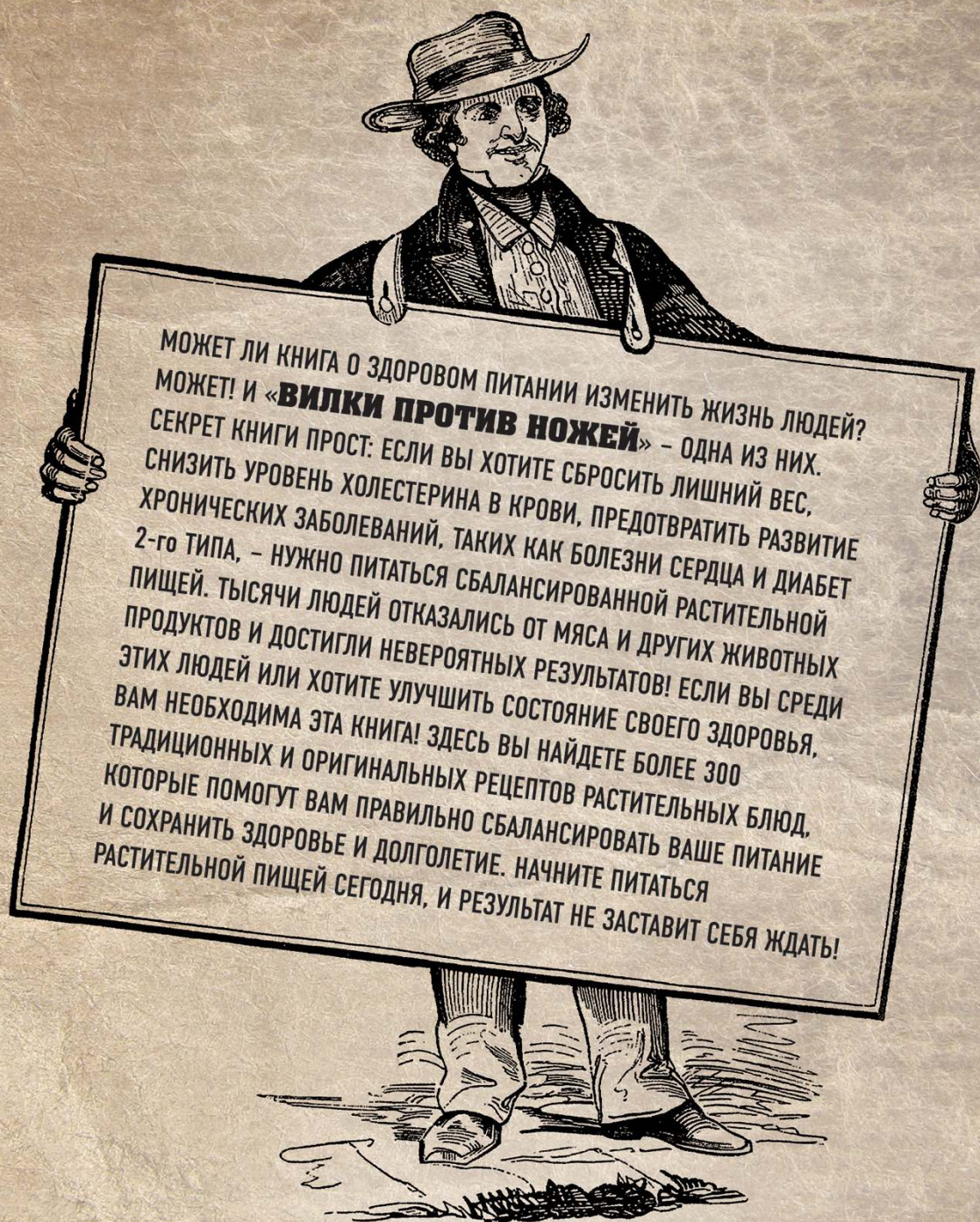


КАТЕРИНА СУШКО - вегетарианка, блогер, фотограф, путешественница и просто увлекающийся человек. В своей книге она доступным языком рассказывает обо всех нюансах становления вегетарианцем. А также дает советы, с чего начать и что делать, если тебя преследует куриная ножка и двойной чизбургер.

Катерина развеивает мифы о том, что в холодное время года без мяса никак, что праздничный стол невозможен на базе вегетарианских блюд.

В книге нет строгих правил и скучных табличек.
Только полезные советы и классные рецепты,
которые могут порадовать не только начинающих
и заядлых вегетарианцев, но и тех,
кто хочет найти для себя что-то новенькое.





МОЖЕТ ЛИ КНИГА О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ ИЗМЕНИТЬ ЖИЗНЬ ЛЮДЕЙ?
МОЖЕТ! И «**ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ**» – ОДНА ИЗ НИХ.
СЕКРЕТ КНИГИ ПРОСТ: ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ СБРОСИТЬ ЛИШНИЙ ВЕС,
СНИЗИТЬ УРОВЕНЬ ХОЛЕСТЕРИНА В КРОВИ, ПРЕДОТВРАТИТЬ РАЗВИТИЕ
ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ТАКИХ КАК БОЛЕЗНИ СЕРДЦА И ДИАБЕТ
2-го ТИПА, – НУЖНО ПИТАТЬСЯ СБАЛАНСИРОВАННОЙ РАСТИТЕЛЬНОЙ
ПИЩЕЙ. ТЫСЯЧИ ЛЮДЕЙ ОТКАЗАЛИСЬ ОТ МЯСА И ДРУГИХ ЖИВОТНЫХ
ПРОДУКТОВ И ДОСТИГЛИ НЕВЕРОЯТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ! ЕСЛИ ВЫ СРЕДИ
ЭТИХ ЛЮДЕЙ ИЛИ ХОТИТЕ УЛУЧШИТЬ СОСТОЯНИЕ СВОЕГО ЗДОРОВЬЯ,
ВАМ НЕОБХОДИМА ЭТА КНИГА! ЗДЕСЬ ВЫ НАЙДЕТЕ БОЛЕЕ 300
ТРАДИЦИОННЫХ И ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ РАСТИТЕЛЬНЫХ БЛЮД,
КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ВАМ ПРАВИЛЬНО СБАЛАНСИРОВАТЬ ВАШЕ ПИТАНИЕ
И СОХРАНИТЬ ЗДОРОВЬЕ И ДОЛГОЛЕТИЕ. НАЧНИТЕ ПИТАТЬСЯ
РАСТИТЕЛЬНОЙ ПИЩЕЙ СЕГОДНЯ, И РЕЗУЛЬТАТ НЕ ЗАСТАВИТ СЕБЯ ЖДАТЬ!

ISBN 978-5-699-73472-6



9 785699 734726 >



ЭКМО